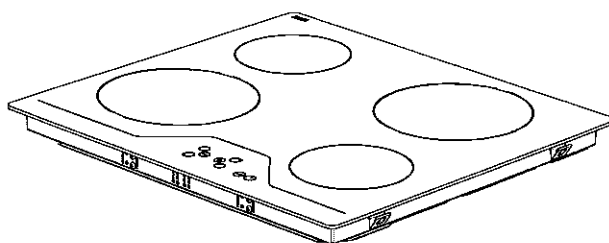


NL



EVBI860

**GEBRUIKS- EN INSTALLATIEHANDLEIDING
VITROKERAMISCHE INBOUWKOOKPLAAT**



INHOUD

- 1. BESCHRIJVING VAN DE KOOKPLAAT**
- 2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**
- 3. INSTALLATIE**
- 4. ELEKTRISCHE AANSLUITING**
- 5. GEBRUIK**
- 6. TOUCH CONTROL VEILIGHEIDSFUNCTIES**
- 7. REINIGING EN ONDERHOUD**

Geachte klant,

Wij danken u voor de aankoop van deze Proline Kookplaat. De veiligheidsmaatregelen en aanbevelingen in deze handleiding zijn bedoeld voor uw eigen veiligheid en die van anderen. De handleiding biedt u tevens een middel om de functies van het apparaat ten volle te kunnen gebruiken.

Bewaar dit boekje op een veilige plek. In geval van twijfel over de werking van het apparaat, kan het in de toekomst voor uzelf en eventuele andere personen nuttig zijn.

Dit apparaat mag uitsluitend voor het beoogde doeleinde worden gebruikt, dat wil zeggen huishoudelijke bereiding van etenswaren. Het gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door onjuist of verkeerd gebruik van het apparaat.

EG Conformiteitsverklaring

- Deze kookplaat is alleen bedoeld voor het bereiden van voedsel. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.
- Deze kookplaat is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht conform:
 - Veiligheidsvereisten van de "Lage spanning"-richtlijn 2006/95/EC;
 - Veiligheidsvereisten van de "EMC"-richtlijn 89/336/EC;
 - Vereisten van de Richtlijn 93/68/EC.

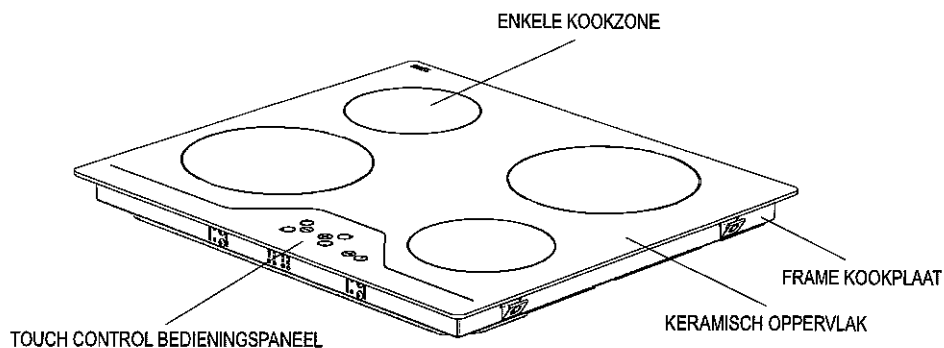
VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Gelieve de instructies vóór gebruik of installatie van het apparaat zorgvuldig te lezen.

Controleer na het uitpakken van het apparaat of het niet beschadigd is. In geval van twijfel: het apparaat niet in gebruik nemen en contact opnemen met uw leverancier of een gekwalificeerd technicus.

Alle verpakking verwijderen en het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen, riemen enz.) buiten bereik van kinderen bewaren aangezien zij hiermee serieus letsel kunnen oplopen. Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar.

Dit apparaat mag uitsluitend door een vakman worden geïnstalleerd en elektrisch worden aangesloten. Deze technicus is op de hoogte van de geldende lokale voorschriften en volgt de instructies van de fabrikant. Technische eigenschappen van het apparaat niet proberen te wijzigen. Hierdoor kan het gebruik van het apparaat gevaarlijk worden.



Opmerking: Als gevolg van productiewijzigingen, kan het aanzien van uw kookplaat afwijken van het getoonde model.

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik voor andere doeleinden kan gevaarlijk zijn en de garantie doen vervallen.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor het verwarmen of bereiden van etenswaren. Gebruik voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een ruimte, werk- of bewaaroppervlak is gevaarlijk.
- Aanvullingen en veranderingen aan het apparaat zijn niet toegestaan.
- Geen brandbare vloeistoffen, zeer brandbare materialen of smeltbare voorwerpen op of nabij het apparaat plaatsen.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Het apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd en aangesloten door een erkend en gekwalificeerd installateur.
- De elektrische veiligheid van deze kookplaat wordt alleen gewaarborgd als het op een correct geaard systeem wordt aangesloten. Het systeem moet aan alle elektrische veiligheidsnormen voldoen.
- Inbouwapparatuur mag alleen worden gebruikt als het is geïnstalleerd in geschikte inbouwunits en werkbladen die aan de normen voldoen.
- Bij het plaatsen van de kookplaat, geen druk uitoefenen op de aansluitkabel.
- De lengte van de aansluitkabel mag in verband met isolatieveiligheid niet langer zijn dan 2m.
- In geval van een defect aan het apparaat of beschadiging van de keramische glasplaat (barsten of scheuren), schakel dan het apparaat uit en koppel het los van de elektrische stroomtoevoer om kans op elektrische schokken te voorkomen.
- Reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd.
- Controleer vóór gebruik of alle verpakking is verwijderd.
- Kabels van elektrische apparaten mogen niet in aanraking komen met hete oppervlakken van apparaten of heet kookgerei.
- Houdt het apparaat goed in de gaten wanneer u met olie of vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting vlam vatten.
- Geen etenswaren op het glas van de keramische kookplaat snijden. Glasplaten mogen niet als werkblad worden gebruikt.

-
- Wees voorzichtig met het gebruik van kleine huishoudelijke apparatuur, zoals strijkijzers in nabijheid van het apparaat.
 - De kookzones niet zonder of met leeg kookgerei gebruiken.
 - Zorg ervoor dat alle bedieningstoetsen uitgeschakeld zijn wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.
 - Vóór het reinigen moet het apparaat uitgeschakeld zijn en voldoende afgekoeld zijn.
 - Reinig het apparaat nooit met een stoomreiniger. Dit kan het product beschadigen en de garantie ongeldig maken.
 - Gebruik alleen stabiele pannen met platte bodems.

WAARSCHUWING

Wanneer correct geïnstalleerd, voldoet uw product aan alle veiligheidseisen voor dit type productcategorie. U dient echter extra zorgvuldig te werk te gaan bij het reinigen van de onderkant van het apparaat. Dit deel is niet ontworpen of bedoeld voor aanraking en kan scherpe of ruwe randen hebben die mogelijk letsel kunnen veroorzaken.

Brandgevaar! Laat geen brandbare materialen achter op de kookplaat. Controleer of de elektrische snoeren van andere apparaten in de buurt niet met de kookplaat in aanraking komen.

Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de keramische plaat vallen. Als de kookplaat gebarsten of beschadigd is, de stekker uittrekken en onderhoudsservice bellen.

Geen krassen maken op de plaat met scherpe voorwerpen. De kookplaat niet als werkblad gebruiken.

Het wordt aanbevolen om een apparaat, voordat u het afdankt, onbruikbaar te maken en ervoor te zorgen dat alle mogelijk gevaarlijke onderdelen onschadelijk zijn gemaakt.

Belangrijk: Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het apparaat is NIET geschikt voor gebruik in een semi-commerciële, commerciële of gemeenschapsruimte.

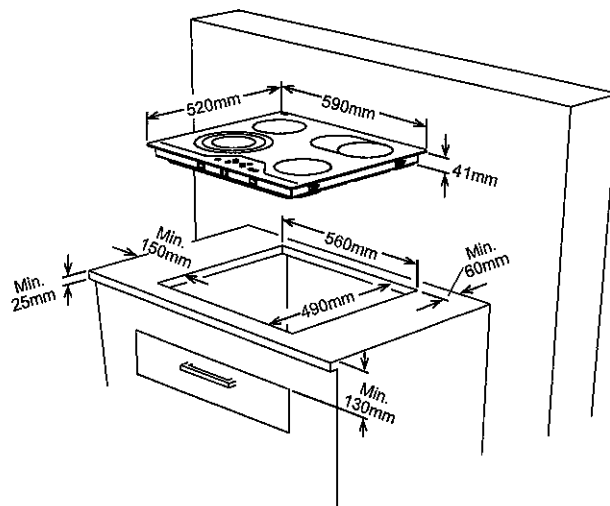
Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant, zijn service-agent of gelijksoortig gekwalificeerd persoon worden vervangen om elektrische risico's te voorkomen.

- Vóór installatie controleren of de plaatselijke distributie-omstandigheden en de afstelling van het apparaat compatibel zijn.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correct recycling conform regelgeving, enz.)

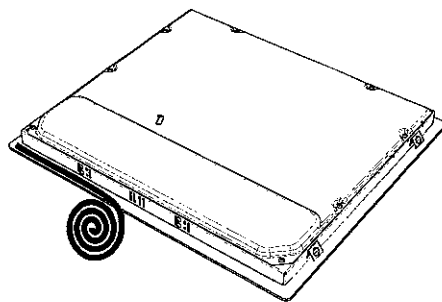
Het plaatsen van de inbouwkookplaat

Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, controleren of de kookplaat niet beschadigd is. Indien u schade veronderstelt, het apparaat niet gebruiken en onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

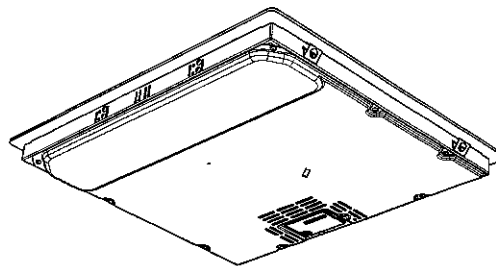
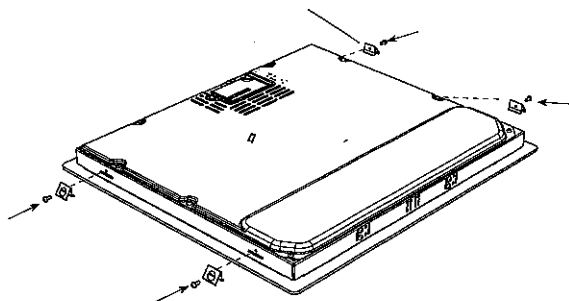
- Deze inbouwkookplaat moet in een uitsparing van een werkblad worden geplaatst. Het apparaat wordt elektrisch aangesloten met het stopcontact onder het werkblad dat speciaal wordt dit doeleinde wordt geleverd.
- Snijd een opening met de afmetingen getoond in onderstaande tekening.



-
- Breng de bijgeleverde eenzijdige zelfklevende tape aan rond de onderkant van het kookoppervlak, langs de buitenrand van de keramische plaat. Rek het niet uit.
 - Schroef de 4 bevestigingshaakjes voor het werkblad aan de zijwanden van het product.

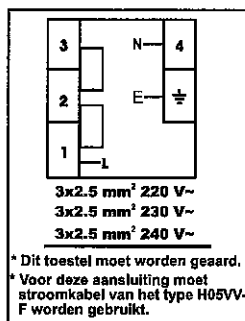


bevestigingshaakje werkblad



Elektrische aansluiting van de kookplaat

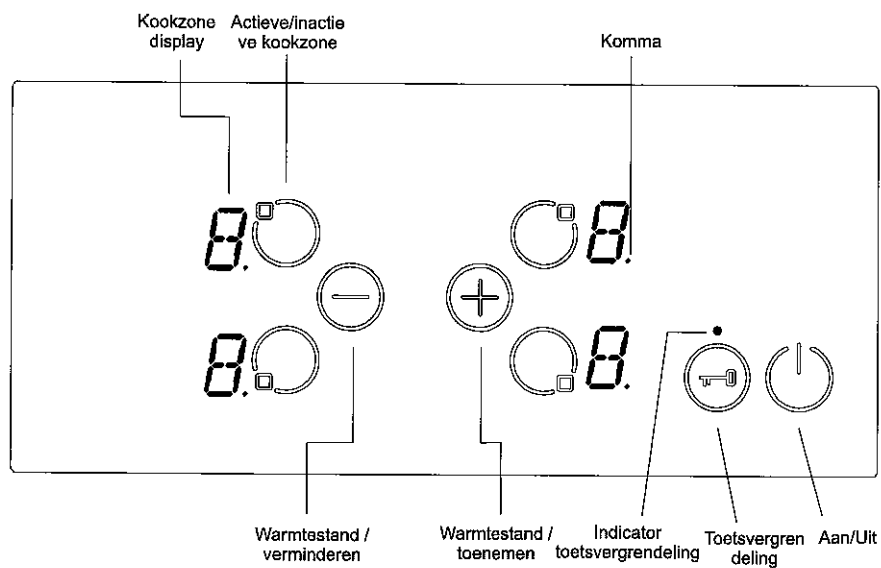
- Voordat u verder gaat met de elektrische aansluiting, eerst controleren of het actuele draagvermogen van het systeem en de stekker geschikt zijn voor de maximum spanning van de kookplaat.
- De elektrische huisinstallatie en de elektrische stekker die wordt gebruikt moeten geaard zijn en conform de veiligheidsvoorschriften zijn aangesloten.
- Als er geen afzonderlijk circuit en gezeekerde schakelaar voor de kookplaat zijn, moeten deze onmiddellijk worden geïnstalleerd door een gekwalificeerd elektricien, voordat de kookplaat wordt aangesloten.
- Nadat de kookplaat is geïnstalleerd moet de gezeekerde schakelaar eenvoudig bereikbaar zijn.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- Dit apparaat voldoet aan de vereisten van de volgende EEG Richtlijnen:
 1. Keramische kookplaat EEC/73/23 en 93/68, EEC/89/336 aangaande radio-interferentie,
 2. EEC/89/109 inzake contact met etenswaren.
- In het stroomcircuit moeten een stroomonderbreker met een contactopening van minimaal 3 mm, 20 A gewaardeerd en een vertragswerkend type worden geïnstalleerd.



- De aansluitkabel moet H05VV-F 3X2,5 mm² / 60227 IEC 53 zijn. U vindt het aansluitschema op de achterzijde van het apparaat.
- Tijdens installatie ervoor zorgen dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Dit soort beschadigingen vallen niet onder de garantie.
- Reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien worden uitgevoerd.
- Trek altijd de stekker van het apparaat uit voordat u onderhoud uitvoert. Voor het opnieuw aansluiten, gelieve de aansluitschema's te gebruiken.

Het apparaat wordt bediend via tiptoetsen en de functies worden via het display en geluidssignalen bevestigd.

OPMERKING: Zie het hoofdstuk RESETTEN VAN DE KOOKPLAAT als u in het scherm een knipperende H ziet.



Stand-By-stand	S-stand	De elektriciteit naar de kookplaatbediening staat aan, alle kookzonedisplays zijn uit of restwarmte-display is actief.
Bedieningsstand	B-stand	Ten minste één kookzonedisplay toont een warmtestand tussen '0' en '9'.
Vergrendelstand	VR-stand	De bediening van de kookplaat is vergrendeld.

Beschrijving van standen

Zet het apparaat aan / uit.

Als het apparaat in *standby* staat, wordt deze *bedieningsstand* gezet door ten minste 1 seconde op de *Aan/Uit* knop  te drukken. Een piepje geeft aan dat dit is gelukt.

Op alle kookzones verschijnt een '0' en alle komma's van de kookzones knipperen.

Als het apparaat niet binnen 10 seconden wordt bediend, wordt het display van alle kookzones uitgeschakeld.

Als de displays uitgeschakeld worden, wordt de kookzone uitgezet.

Als  langer dan 2 seconden wordt ingedrukt (in *Bedieningsstand*), wordt het apparaat uitgeschakeld en opnieuw in de "uit"-stand gezet. Op ieder moment kan het apparaat worden uitgeschakeld door op  te drukken, zelfs als er andere toetsen tegelijkertijd worden ingedrukt.

Als er restwarmte is, wordt dit aangegeven door een knipperende H in het overeenkomstige *kookzonedisplay*.

Selecteer kookzone

Als een enkele kookzone wordt gekozen met de corresponderende Toets *actieve/inactieve* kookzone , knippert de *Komma* van het betreffende Kookzonedisplay. U kunt voor de gekozen kookzone een vermogensstand kiezen tussen 1 en 9 door de Toetsen *warmtestand*  of  in te drukken.

De toetsen moeten binnen 3 seconden worden ingedrukt, anders wordt de kookzoneselectie gewist en verdwijnt de warmtestand (*Komma*). Als het apparaat niet binnen 10 seconden wordt bediend, wordt de kookzone weer uitgeschakeld.

De warmtestand kan altijd worden gewijzigd door de toets  of  tussen 1-9 in te drukken.

Elke toetsbediening of displaywijziging gaat gepaard met een piepje.

Instellen Kookniveau Met en Zonder Aankookbooster

Alle kookzones zijn uitgerust met de functie aankookbooster.

Als de aankookbooster actief is, wordt de betreffende kookzone bepaalde tijd op het hoogste niveau ingeschakeld, afhankelijk van de geselecteerde warmtestand. Dit wordt in het kookzonedisplay aangegeven door een knipperende 'A' die wordt afgewisseld met de waarde van de warmtestand (bijv. 'A' en daarna '9'). Als de boostertijd is afgelopen, wordt alleen de warmtestand weergegeven.

Als u de aankookbooster op niveau 9 wilt gebruiken, moet u $\ominus$ indrukken, beginnend bij niveau 0. Na instelling van de warmte op niveau 9, worden 'A' en de warmtestand afwisselend weergegeven. Dit betekent dat niveau 9 en de aankookbooster actief zijn. Blijf op de toets $\ominus$ drukken om een lagere warmtestand te kiezen.

De aankookbooster kan worden uitgeschakeld door toets $\ominus$ in te drukken totdat warmtestand '0' wordt geselecteerd.

Als de aankookbooster moet worden gebruikt, kan deze altijd worden geactiveerd door $\oplus$ opnieuw in te drukken als de de warmtestand op 9 is ingesteld. In het kookzonedisplay knippert 'A/9'.

Uitschakelen van afzonderlijke kookzones

Een gekozen kookzone kan op twee manieren worden uitgeschakeld:

- Gelijktijdig bedienen van de toetsen $\oplus$ en $\ominus$
- Verlaging van de warmtestand naar '0' via de $\ominus$ toets

Gelijktijdig bedienen van de toetsen $\oplus$ en $\ominus$

De betreffende kookzone moet worden gekozen met één van de toetsen *Actieve/Inactieve kookzone* $\odot$, de *Komma* van het betreffende *Kookzonedisplay* knippert. Om de kookzone uit te schakelen moeten $\oplus$ en $\ominus$ tegelijkertijd worden ingedrukt. U hoort een piepsignaal en in het display warmtestand verschijnt '0'.

Als deze kookzone nog heet is, wordt restwarmte aangegeven door een stilstaande 'H' in het overeenkomstige kookzonedisplay.

Verlaging van de warmtestand naar '0' via de $\ominus$ toets

De kookzone kan ook worden uitgeschakeld door de warmtestand naar '0' te brengen.

Als het *Kookzonedisplay* '0' aangeeft, wordt ook de *Komma* van de geselecteerde kookzone uitgeschakeld.

Als deze kookzone nog heet is, wordt restwarmte aangegeven door een stilstaande 'H' in het overeenkomstige kookzonedisplay.

Toetsvergrendeling

De functie toetsvergrendeling wordt gebruikt om het apparaat te blokkeren en tijdens bediening in een veiligheidsstand te zetten. Toetsen voor het wijzigen van de warmtestand en andere toetsen kunnen niet meer worden bediend. Het is alleen mogelijk om het apparaat uit te schakelen.

Om de actuele bedieningsstand te vergrendelen, drukt u minimaal 2 seconden op de *Toetsvergrendeling* ⊖. Deze actie wordt bevestigd door een piepje. De *Indicator toetsvergrendeling* knippert en bediening is vergrendeld.

De kookzone kan alleen in de Bedieningsstand worden vergrendeld.

Als de kookzone vergrendeld is, kan alleen ⊕ worden bediend. Alle andere toetsen zijn uitgeschakeld. Alleen de Aan-Uit schakelaar ⊕ werkt. Als u het apparaat uitschakelt, moet u het opnieuw inschakelen en op de vergrendeltoets drukken om het apparaat te ontgrendelen voordat u het kunt gebruiken.

Als ⊖ 2 seconden wordt ingedrukt, verdwijnt de *Indicator toetsvergrendeling*. De bediening van de kookplaat is ontgrendeld en het apparaat kan normaal worden bediend.

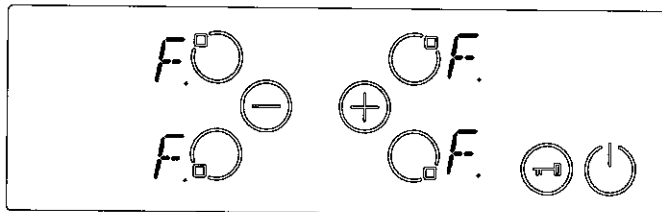
Het apparaat is voorzien van de volgende beveiligingen om onbedoelde bediening van de kookplaat te voorkomen.

Sensorbeveiliging

Om te voorkomen dat het apparaat door ongewenste, willekeurig sensorbediening, is het voorzien van sensorbewaking.

Als één of meer toetsen langer dan 12 seconden worden ingedrukt, geeft de sensorbewaking een piepsignaal. Dit geeft weer dat er een verkeerde bediening plaatsvindt (pan of ander voorwerp op toets geplaatst, sensordefect, enz.) en het apparaat wordt uitgeschakeld.

Deze veiligheidsuitschakeling zorgt ervoor dat de kookplaat in standby wordt gezet. In alle kookzonedisplays knippert één keer een 'F' voordat het apparaat in standby wordt gezet.

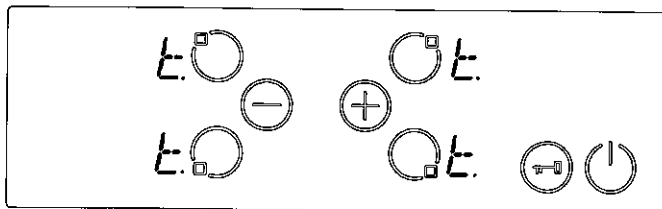


In de displays van de nog hete kookzones, verschijnt de restwarmte-indicator 'H'.

Oververhittingsbeveiliging

Omdat het bedieningspaneel zich dicht bij de voorste twee kookzones bevindt, kan dit te heet worden als pannen verkeerd geplaatst zijn waardoor de onderrand van de pan te dicht bij de bedieningstoetsen komt (maar deze niet raakt).

Om te voorkomen dat de bediening beschadigd raakt, wordt de temperatuur bewaakt en wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld als het bedieningspaneel warmer wordt dan 60 C. Alle 4 de kookzonedisplays tonen 't', totdat de kookplaat is afgekoeld.



Nadat de kookplaat is afgekoeld verdwijnt 't' en gaat de bediening van de kookplaat over in de standby-stand. Dit betekent dat de gebruiker het apparaat opnieuw kan activeren door  aan te raken.

Restwarmte-functies

Als de kookplaat na het koken wordt is uitgeschakeld, wordt er warmte opgeslagen in het keramische glas. Dit wordt restwarmte genoemd. De kookplaat kan ruw berekenen hoe warm het glas is. Als de berekende temperatuur hoger is dan + 60 C, verschijnt het 'H' symbool in het betreffende kookzonedisplay. De indicatie restwarmte wordt getoond zolang de berekende kookzonetemperatuur hoger is dan + 60 C.

De weergave restwarmte heeft de laagste prioriteit en wordt door elke andere displaywaarde overschreven zoals veiligheidsuitschakeling en weergave van foutcodes.

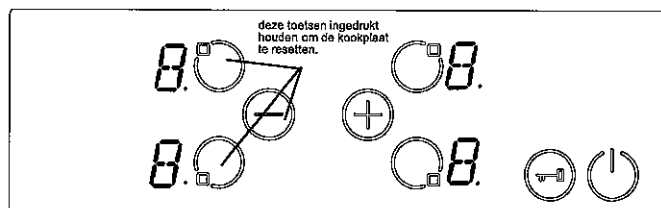
RESETTEN VAN DE KOOKPLAAT

Als de kookplaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld na installatie of na een stroomstoring, geeft de kookplaat een knipperende 'H' weer op alle of bepaalde kookzonedisplays.

Welke display een 'H' laat zien is afhankelijk van de bedieningsstand op het moment van de stroomstoring.

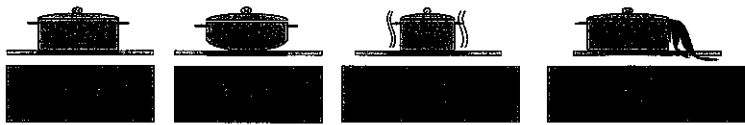
Dit is gevolg van de bewaarde kookzone-informatie in het geheugen van de kookplaat; het is normaal en geen defect.

Om de kookplaat te resetten: druk de toetsen in voor de kookzone linksboven, de kookzone linksonder en de  toetsen tegelijkertijd en houd deze gedurende 2 seconden ingedrukt.



Gebruik nooit kookgerei met ruwe bodem aangezien dit krassen kan veroorzaken op het keramisch oppervlak. De onderkant van het kookgerei moet zo dik en plat mogelijk zijn. Controleer voor het gebruik of de onderkant van het kookgerei schoon en droog is.

Plaats het kookgerei altijd op de kookzone voordat u deze ingeschakeld. Plaats bij voorkeur altijd een deksel op de pan. De bodem van het kookgerei mag niet kleiner of groter zijn dan de kookzone. Ze moeten van de juiste afmeting zijn zoals hieronder vermeld.



Voordat u de kookplaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact trekken. Controleer of er geen restwarmte in het apparaat is opgeslagen. Keramisch glas is zeer bestand tegen hoge temperaturen en oververhitting. Als er restwarmte in het apparaat is opgeslagen, knippert er een 'H' in het *kookzonedisplay*. Laat het apparaat goed afkoelen om zo brandwonden te voorkomen.

REINIGEN VAN DE KERAMISCHE KOOKPLAAT

Controleer, voordat u met reinigen begint, of de kookplaat is uitgeschakeld. Verwijder gemorst materiaal en andere soorten korsten. Stof of etensresten kunnen met een vochtige doek worden verwijderd. Als u een afwasmiddel gebruikt, zorg dan dat dit geen schurend middel is. Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen of schuurpoeders. Deze kunnen het keramisch oppervlak van de kookplaat beschadigen. Alle sporen van reiniger moeten met een vochtige doek worden verwijderd. Stof, vet en vloeistoffen van overgekookt etenswaar moeten zo snel mogelijk worden verwijderd.

Als deze hard worden, wordt het lastig om ze te verwijderen.

Dit is het in het bijzonder van toepassing op suiker/siroopmengsels die het oppervlak van de kookplaat permanent kunnen beschadigen wanneer ze inbranden.

Als één van deze producten op het keramisch oppervlak gesmolten is, moet u dit onmiddellijk met een schraper verwijderen (zolang de plaat nog heet is) om permanente beschadiging van de kookplaat te voorkomen. (Een schraper is verkrijgbaar bij de winkel waar u dit apparaat heeft gekocht).

Plaats geen materialen op de kookplaat die kunnen smelten: d.w.z. plastic, aluminiumfolie, suiker, suiker/siroopmengsels enz.

Gebruik geen messen of andere scherpe voorwerpen. Deze kunnen het keramisch oppervlak beschadigen.

Gebruik geen staalwol of schuurspons. Dit kan permanente krassen op het oppervlak maken.

Afvoeren



Oude elektrische en elektronische apparaten mogen niet met het huishoudelijk afval worden afgevoerd. Raadpleeg de winkelier waar u dit apparaat heeft gekocht voor instructies voor het afvoeren van het apparaat. Verpakkingsmateriaal moet via de plaatselijke dienst worden gerecycled.

GARANTIE BEPALINGEN

U heeft 2 jaar garantie op technische defecten na aankoop datum.

Wat niet onder garantie valt :

- * Het gebruik; voor niet normaal huishoudelijk gebruik (het apparaat is bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik)

- * Een oorzaak die aan het apparaat vreemd is, zoals;

Schade die opgelopen werd bij het transport of ingevolge een verkeerde behandeling zoals deuken, krassen, afgebroken onderdelen.

Installatie fouten bijv. (verkeerde spanning).

- * Storingen ten gevolge van o.a. ondeskundig gebruik, stof/pluivorming in/aan het apparaat w.o. verstoppingen van o.a. (indien van toepassing) luchtcirculatie, filters, als mede breuk in kunststof, rubber, glas, wat anders dan bij normaal gebruik defect is geraakt; zulks ter beoordeling van service monteur of importeur.

U heeft twee jaar garantie op het apparaat na aankoop datum, de garantie is alleen dan geldig indien een geldig aankoop bewijs kan worden getoond.

Garantie rechten op het apparaat zijn niet overdraagbaar.

Indien apparaten ter reparatie worden aangeboden dienen deze schoon te zijn, anders kan behandeling voor reparatie worden geweigerd.

FR



EVBI860

**INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET
D'INSTALLATION DE LA PLAQUE
VITROCÉRAMIQUE ENCASTRABLE**

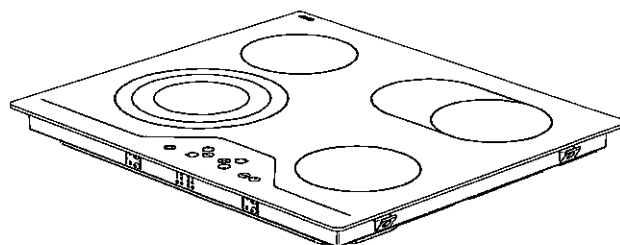


TABLE DES MATIÈRES

DESCRIPTION DE LA PLAQUE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

INSTALLATION

Local d'installation de la plaque encastrable
Branchement électrique de la plaque

UTILISATION

Marche/Arrêt de l'appareil
Sélectionner la zone de cuisson
Éteindre les brûleurs individuels
Verrouillage
Verrouillage enfant

FONCTIONS DE SÉCURITÉ SENSITIVES

Senseur de sécurité de mise hors service
Mise hors service lors d'une surchauffe
Limitations du temps de fonctionnement
Fonctions de la température résiduelle

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

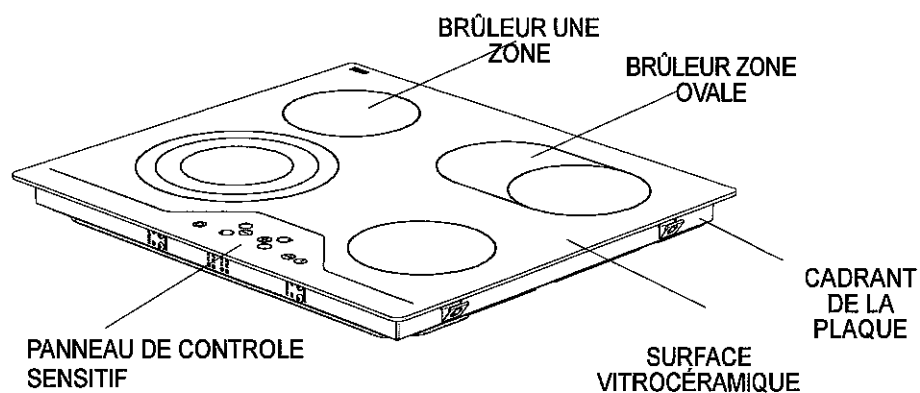


DESCRIPTION DE LA PLAQUE

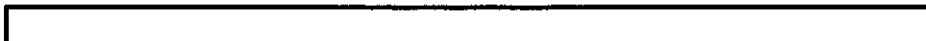
Cher client,

Vous devez lire ce manuel afin d'obtenir la meilleure performance et prolonger la durée de vie de votre appareil. Nous vous recommandons de garder ce manuel pour référence future.

La garantie s'applique seulement si l'appareil est installé et utilisé selon les instructions de fonctionnement et d'installation décrites dans ce manuel.

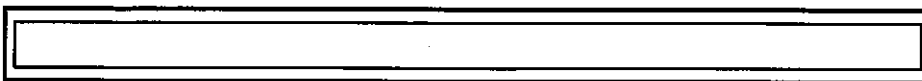


Remarque: Votre plaque peut être différente du modèle présenté ci-dessus.

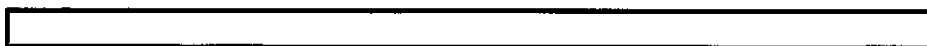


INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Cet appareil doit être utilisé uniquement pour une utilisation domestique.
- Cet appareil doit être utilisé dans le seul but de faire bouillir ou cuire des aliments, toute autre utilisation, par exemple le chauffage de pièces, surfaces de travail ou de stockage est dangereux.
- Des additions ou des modifications effectuées sur l'appareil sont interdites.
- Ne placez et ne gardez aucun liquide inflammable, du matériel hautement inflammable ou des objets d'allumage sur ou près de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas s'approcher de l'appareil.
- L'appareil doit être installé et branché par un technicien de service qualifié uniquement.
- La sécurité électrique de cette plaque est garantie si elle est branchée à un système terre approprié, conforme aux normes de sécurité électrique.
- Les appareils encastrables doivent être utilisés uniquement après avoir été installés dans le meuble prévu à cet effet en respectant les normes.
- Ne faites aucune pression sur le fil électrique lors de l'installation de la plaque.
- La longueur du câble ne doit pas dépasser 2m pour des raisons de sécurité d'isolation.
- Si vous constatez des défauts sur l'appareil ou des dommages sur le verre céramique (fissures ou rayures), l'appareil doit être mis hors service et la prise doit être débranchée afin de prévenir le risque d'électrocution.
- Les réparations de l'appareil doivent être effectuées par un technicien de service qualifié uniquement.
- Vérifiez que vous avez retiré tous les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil.
- Les câbles des appareils électriques ne doivent être en contact avec aucune surface ou casserole chaude.



- Ne laissez jamais la plaque sans surveillance quand vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile.
 - Ces aliments peuvent s'enflammer rapidement en cas de surchauffe.
 - Ne coupez aucun aliment sur le verre de la plaque vitrocéramique. Les panneaux en verre ne doivent pas être utilisés comme surfaces de travail.
 - Faites attention quand vous utilisez des petits appareils ménagers comme les fers à repasser près des éléments.
 - N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.
 - Vérifiez que toutes les zones sont éteintes quand elles ne sont pas utilisées.
 - Pour le nettoyage, l'appareil doit être mis hors service et il doit être froid.
 - Pour des raisons de sécurité, le nettoyage avec des jets de vapeur ou des équipements de haute pression est interdite.
 - Utilisez uniquement des casseroles avec une base plane.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



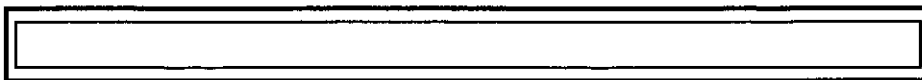
INSTALLATION

- Avant de procéder à l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locales et les réglages de l'appareil sont compatibles.
- Les lois, règlements, directives, normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être respectés (règles de sécurité, recyclage correct selon les règlements, etc.).

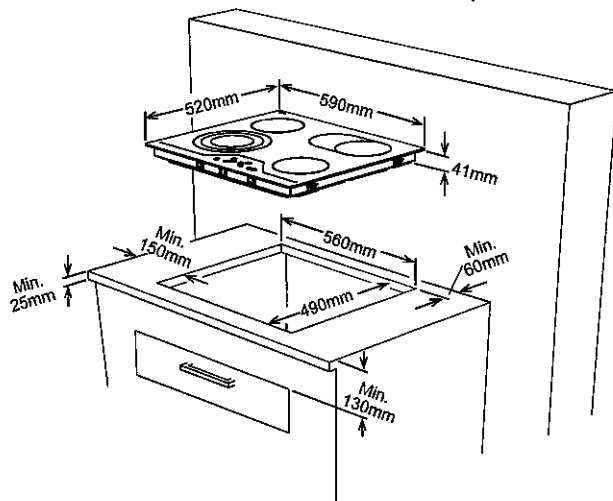
Local d'installation de la plaque encastrable

Après avoir retiré l'emballage, vérifiez que l'appareil et les accessoires ne sont pas endommagés. Si vous constatez des dommages, n'utilisez pas l'appareil et contactez immédiatement un technicien de service qualifié ou un électricien qualifié.

- Cette plaque encastrable doit être installée dans le plan de travail de votre cuisine.

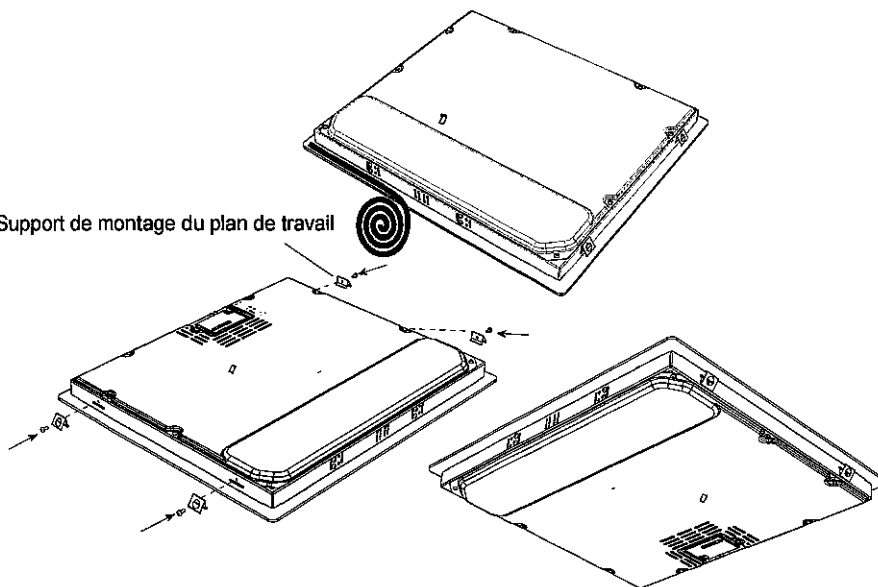


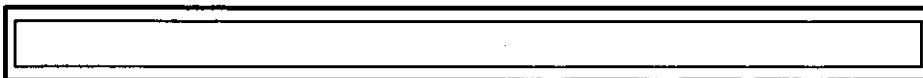
- Laissez une ouverture avec les dimensions indiquées dans l'image ci-dessous.



- Appliquez la bande adhésive autour de toute l'extrémité inférieure de la surface de cuisson bien comme sur la partie extérieure du panneau en verre céramique. N'étirez pas la bande. Vissez les 4 supports de montage du plan de travail sur les parois latérales du produit.

Support de montage du plan de travail





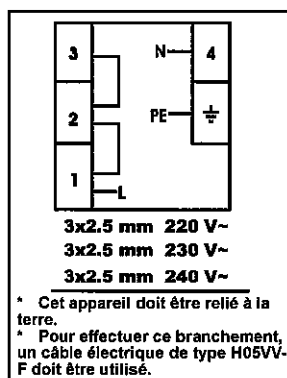
Branchement électrique de la plaque

- Avant d'effectuer le branchement électrique, vérifiez si l'alimentation électrique du système et la prise sont appropriées pour la puissance d'alimentation maximum de la plaque.
- L'installation électrique de la maison et la prise électrique utilisée doivent être reliées à la terre selon les normes de sécurité.
- S'il n'y a aucun circuit dédié à la plaque et aucun interrupteur avec fusible, ceux-ci doivent être installés par un électricien qualifié avant de brancher la plaque.
- L'interrupteur avec fusible doit être facilement accessible quand la plaque est installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, prises multiples et/ou fils d'extension.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE suivantes:

1. Plaque vitrocéramique CEE/73/23 et 93/68, CEE/89/336 sur l'interférence radio,

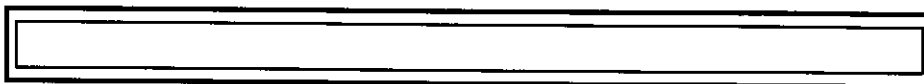
2. CEE/89/109 sur le contact avec les aliments.

- Un disjoncteur avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm, puissance 20 A et un type de fonctionnement différentiel doit être installé à l'intérieur du circuit électrique.

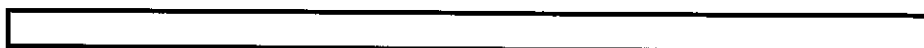


Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.



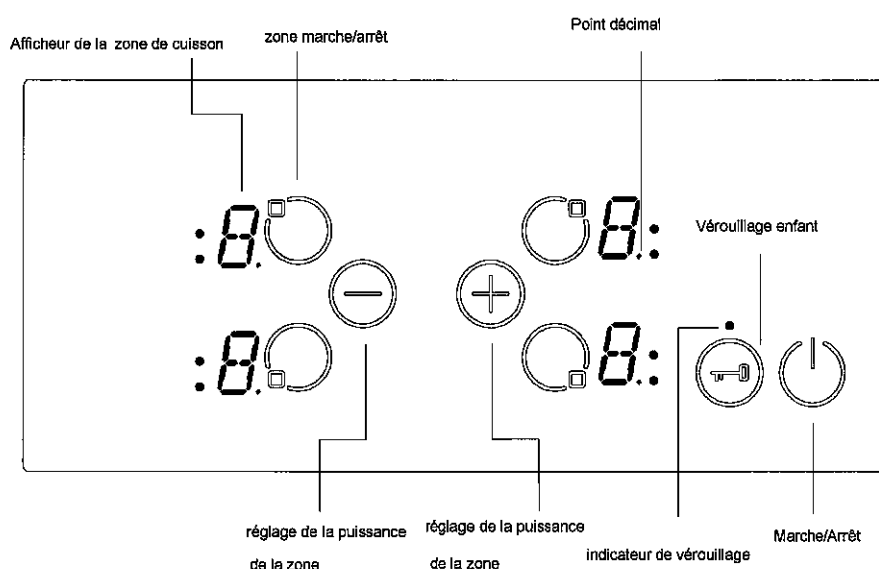


- Pour la plaque vitrocéramique sensitive, le câble doit être de type H05VV-F 3X2,5 mm² / 60227 IEC 53. Le diagramme de branchement est situé à l'arrière de l'appareil.
- Lors de l'installation, vérifiez si les câbles isolés sont utilisés. Un branchement incorrect peut endommager votre appareil. La garantie ne couvre pas ces dommages.
- Les réparations de l'appareil doivent être effectuées par un technicien de service qualifié ou un électricien qualifié.
- Mettez l'appareil hors service avant chaque entretien. Pour effectuer de nouveau le branchement, suivez rigoureusement les diagrammes de branchement.



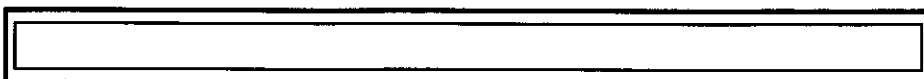
UTILISATION

L'appareil fonctionne avec des touches sensibles et les fonctions sont confirmées au moyen d'afficheurs digitaux et de bips sonores.



Mode stand by	Mode S	La plaque est en pause. Tous les afficheurs des zones sont éteints. Seul le voyant de la chaleur résiduelle reste actif.
Mode fonctionnement	Mode B	Au moins une zone de cuisson est active et indique un réglage de puissance entre 0 et 9
Mode verrouillage	Mode VR	Le contrôle de la plaque est verrouillé.

Description des modes



Marche/Arrêt de l'appareil

Si l'appareil est dans le *Mode stand-by*, pour le mettre en *Mode fonctionnement* il faut appuyer sur la touche *Marche/Arrêt*  pendant au moins 1 seconde. Un signal sonore indique le succès de l'opération.

Un «0» apparaît sur toutes les zones et les *Points décimaux* de toutes les zones clignotent (1 sec. Allumé, 1 sec. Eteint).

Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 sec., les afficheurs de toutes les zones s'éteindront.

Si les afficheurs sont éteints, le brûleur sera réglé sur le *Mode stand-by*.

Si vous appuyez sur  pendant plus de 2 sec. (dans le *Mode fonctionnement*), l'appareil est éteint et passe de nouveau au *Mode S*. L'appareil peut être mis hors service en appuyant sur  à n'importe quel moment, même si d'autres touches sont pressées simultanément.

S'il reste une chaleur résiduelle sur une des zones, elle sera indiquée dans l'*afficheur de la zone* correspondant.

Sélectionner la zone

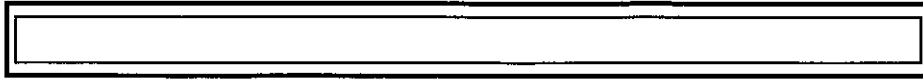
Si une seule zone est sélectionnée avec le bouton *zone de cuisson* marche/arrêt

 correspondant, le Point décimal du respectif *afficheur de la zone* clignote. Pour la zone sélectionnée, vous pouvez régler la puissance entre 1 et 9 en appuyant sur les touches de *réglage de la puissance*  ou . Les touches doivent être pressées dans les 3 sec. Sinon la sélection de la zone est éliminée et le point de réglage de la puissance température disparaîtra (*Pont Décimal*). Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 sec., la zone passe au *Mode S*.

Le réglage de la puissance peut être changé en appuyant sur les touches  ou  entre 1 et 9.

Chaque pression sur la touche ou chaque changement sur l'écran est accompagné d'un signal sonore.





Éteindre les zones individuellement

Une zone peut être éteint de 3 façons:

- Appuyez simultanément sur les touches $\oplus$ et $\ominus$.
- Réduisez la puissance jusqu'au niveau «0» en appuyant sur la touche $\ominus$.
- Utilisez la fonction de mise hors service avec la minuterie pour la zone concernée.

Appuyez simultanément sur les touches $\oplus$ et $\ominus$.

La zone doit être sélectionnée avec la touche zone marche/arrêt

$\odot$ correspondante, le *Point décimal* du respectif afficheur de la zone clignote.

Pour éteindre une zone, les touches $\oplus$ et $\ominus$ doivent être pressées en même temps. Un signal sonore est émis et «0» apparaît sur l'écran de réglage de la température.

Si la minuterie de la zone sélectionné est active, alors «0» apparaîtra sur l'afficheur de la zone et la minuterie sera désactivée.

S'il reste une chaleur résiduelle sur une des zones, elle sera indiquée avec un «H» sur l'écran de réglage de la puissance.

Réduction de la puissance jusqu'au niveau «0» en appuyant sur la touche



La zone peut aussi être éteinte en réduisant la puissance à «0».

Quand l'*afficheur de la zone* indique «0\ un *point décimal* associé à la zone s'éteint.

Quand vous éteignez une zone active, alors «0» apparaîtra sur l'*afficheur de la zone* et la minuterie correspondante s'éteindra.

S'il y a une chaleur résiduelle sur une des zones, elle sera indiquée avec un «H» sur l'écran de réglage de puissance.





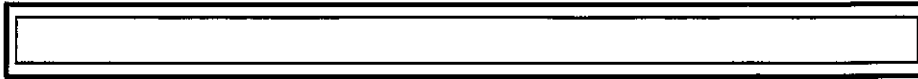
Verrouillage

La fonction verrouillage sert à bloquer et régler l'appareil sur une modalité de sécurité pendant le fonctionnement. Les modifications par touche comme par exemple l'augmentation de la puissance et les autres fonctions ne seront pas possibles. Seule la mise hors service de l'appareil est possible.

La fonction verrouillage est active, si la touche *verrouillage* ⊖ est pressée pendant au moins 2 sec. Cette opération est indiquée par un signal sonore. Après une opération de plus de 2 sec., l'*indicateur de verrouillage* clignote et la zone est bloquée.

La zone peut être verrouillée uniquement dans le *mode de fonctionnement (Mode B)*.





Si la zone est verrouillée, seul  est possible.

Si vous éteignez l'appareil, vous ne pourrez pas le rallumer sans le déverrouiller.

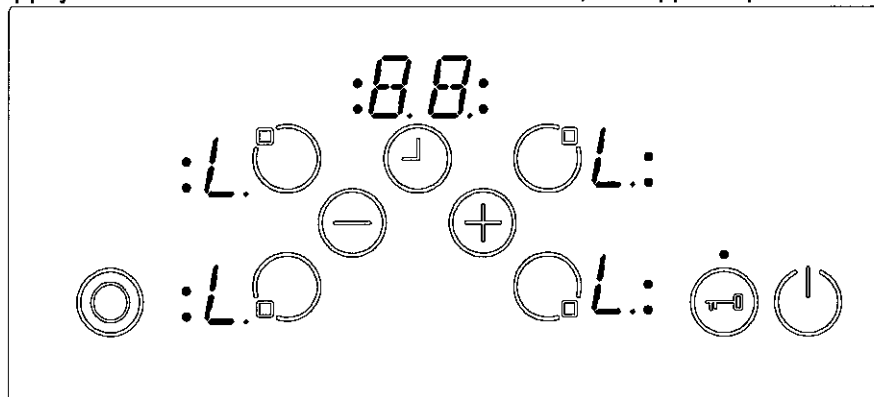
Après avoir appuyé 2 sec. sur , l'indicateur verrouillage disparaîtra. Maintenant, le contrôle de la plaque est débloqué et il peut être utilisé normalement.

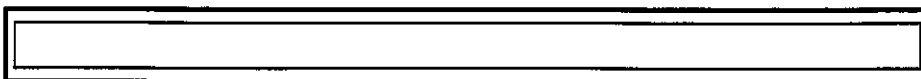
Verrouillage enfant

La fonction verrouillage enfant est utilisée pour bloquer l'appareil dans un processus de plusieurs étapes.

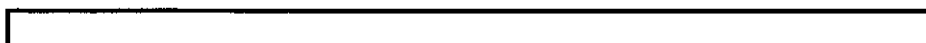
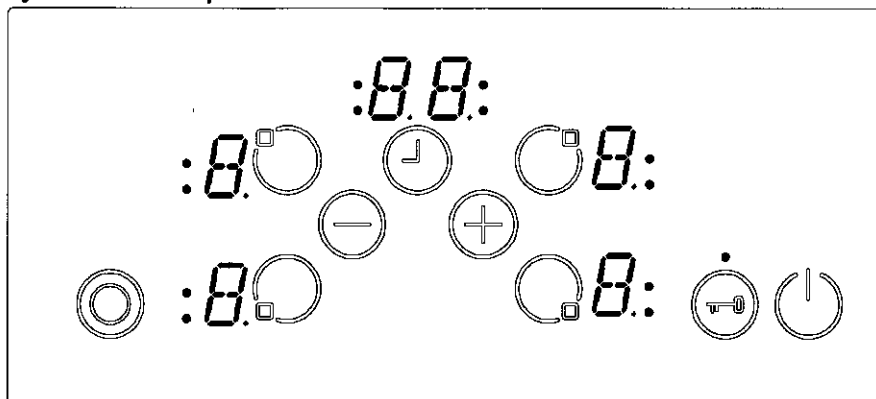
Le verrouillage et déverrouillage enfant est uniquement disponible dans le *Mode S*.

Vous devez d'abord appuyer sur  jusqu'à l'émission d'un signal sonore, maintenant  et  doivent être pressés simultanément pendant au moins 0,5 sec., 1 sec., au maximum. Ensuite l'appareil peut être verrouillé en appuyant sur . Dans les 4 afficheurs des zones, " L " apparaît pour confirmation.





De la même façon que le verrouillage enfant est activé, il peut aussi être désactivé. Vous devez d'abord appuyer sur  jusqu'à l'émission d'un signal sonore, maintenant  et  doivent être pressés simultanément pendant au moins 0,5 sec., suivi de . Comme confirmation de déverrouillage, le symbole «L» disparaîtra immédiatement des afficheurs.



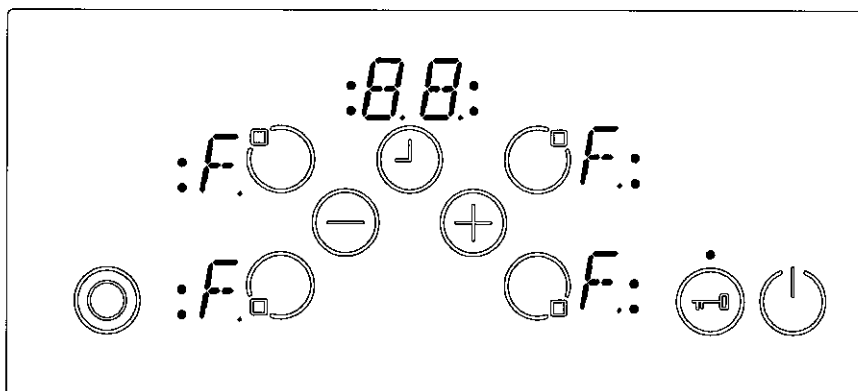
FONCTIONS DE SÉCURITÉ

Les fonctions de sécurité suivantes sont disponibles afin d'éviter des opérations non voulues du contrôle de la plaque.

Senseur de sécurité de mise hors service

Si une ou plusieurs touches sont pressées pendant plus de 12 sec., la plaque émet un signal sonore (exemple : si un est objet placé sur la touche, ou en cas de mauvais fonctionnement du senseur, etc.) et la plaque devient hors service par mesure de sécurité.

La mise hors service de sécurité implique que le contrôle de la plaque passe au *Mode S*. Un «F» clignotera sur tous les écrans des brûleurs.

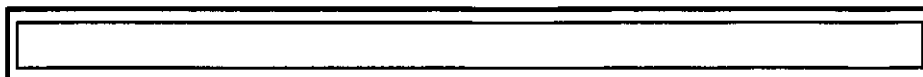


S'il y a une chaleur résiduelle, elle sera indiquée sur les afficheurs de toutes les zones.

Le contrôle de la plaque passera au *Mode S*. À ce moment, un signal sonore sera émis.

Après 10 minutes, le signal sonore s'arrêtera.

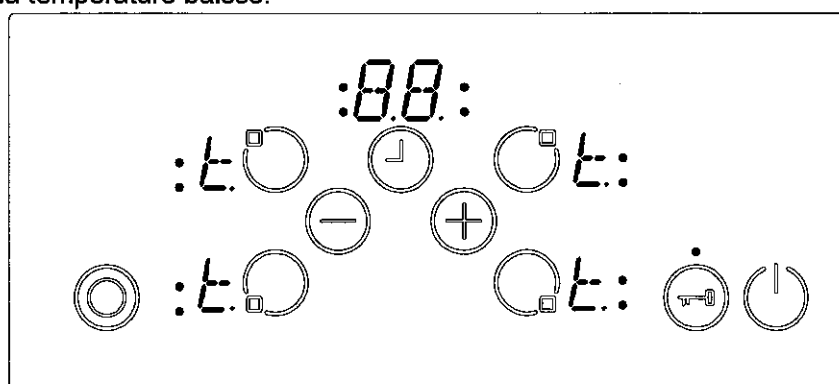
S'il n'y a plus aucune opération erronée, les signaux visuels et sonores disparaîtront.



Mise hors service lors d'une surchauffe

Parce que l'emplacement du contrôle est très près des zones au milieu de la partie avant de la plaque, il se peut qu'une casserole non placée correctement et placée sur une partie du contrôle, n'étant pas ainsi détectée par le senseur de mise hors service de sécurité (parce qu'elle ne couvre pas totalement la touche) chauffe la plaque avec une température très élevée, pouvant provoquer des brûlures sur les doigts en touchant le verre et les touches.

Afin de prévenir des dommages sur le contrôle de la plaque, le contrôle surveille toujours la température et il se débranche en cas de surchauffe. Ceci est indiqué sur les afficheurs des zones avec la lettre T jusqu'à ce que la température baisse.



Après la baisse de température, la lettre T disparaît et l'unité de contrôle de la plaque passera au *Mode S*. Ceci signifie que l'utilisateur peut réactiver l'appareil en appuyant sur .

Limitations du temps de fonctionnement

L'unité de contrôle de la plaque a une limite de temps de fonctionnement. Si le réglage de la température de cette zone n'a pas été altéré pendant un certain temps, la zone s'éteindra automatiquement (pendant 10 sec. un «0» est visualisé, suivi de la température résiduelle). La limite du temps de fonctionnement dépend de la température sélectionnée. Si une minuterie est associée à la zone, alors «00» sera visualisé sur l'écran de la minuterie pendant 10 sec. Ensuite, l'afficheur de la minuterie est éteint.

Après une mise hors service automatique de la zone, comme décrit ci-dessus, la zone est de nouveau opérationnel et le temps de fonctionnement maximum pour le réglage est appliqué.

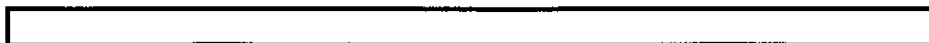


Fonctions de la chaleur résiduelle

Après tous les processus de cuisson, il y a une certaine chaleur qui reste dans le verre vitrocéramique appelée chaleur résiduelle. Le contrôle peut calculer approximativement la température du verre. Si la température calculée est supérieure à 60°C, alors ceci sera indiqué sur l'écran de la zone correspondante après la mise hors service de la zone ou du contrôle de la plaque. Le voyant de la chaleur résiduelle apparaît tant que la température calculée du brûleur est $> + 60^{\circ}\text{C}$.

Le voyant de la chaleur résiduelle a la priorité plus petite et peut être superposée par n'importe quelle autre valeur d'écran, lors d'une mise hors service de sécurité et lors de la visualisation des codes d'erreur.

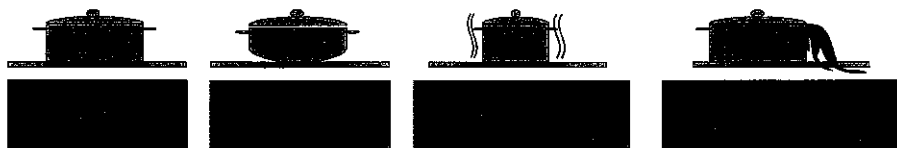
Quand l'alimentation électrique revient au contrôle de la plaque après une coupure de courant, le voyant de la température résiduelle clignote, si la zone correspondante avait une température résiduelle supérieure à 60°C avant la coupure de courant. Le voyant clignotera jusqu'à ce que le temps maximum de la température résiduelle ait expiré ou la zone soit sélectionnée et activée.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Les casseroles ayant une base irrégulière doivent être utilisées parce qu'elles peuvent casser le verre. La base des casseroles doivent être fines et planes autant que possible. Avant l'utilisation, vérifiez si les bases des casseroles sont propres et sèches.

Placez toujours la casserole sur la zone de cuisson avant d'effectuer la mise en marche. Si possible, placez toujours les couvercles sur les casseroles. Les bases des casseroles utilisées ne peuvent pas être plus petites ou plus grandes que les zones de cuisson, elles doivent avoir la taille correcte comme indiquée ci-dessous afin de ne pas gaspiller de l'énergie.



Avant de nettoyer la plaque, retirez d'abord la prise de courant. Vérifiez s'il n'y a aucune chaleur résiduelle dans l'appareil. Le verre vitrocéramique résiste à des températures élevées et à une surchauffe. S'il y a une température résiduelle dans l'appareil, «H» apparaît en clignotant sur l'écran du brûleur. Afin d'éviter des brûlures, laissez refroidir l'appareil.

Retirez tous les aliments et graisses qui débordent avec un racloir. Nettoyez la plaque avec un liquide de nettoyage approprié et un chiffon humide. Ensuite nettoyez avec un chiffon sec et propre.

S'il y a une feuille d'aluminium ou du plastique fondu accidentellement sur la surface de la plaque, vous devez le retirer avec un racloir. Ceci évitera des dommages possibles de la surface. Ceci s'applique aussi au sucre ou aux aliments avec du sucre qui sautent sur la plaque.

S'il y a d'autres aliments fondus sur la surface de la plaque, retirez les saletés quand l'appareil est froid. Utilisez un agent de nettoyage pour le verre vitrocéramique ou l'acier inoxydable quand vous nettoyez la superficie.

N'utilisez pas d'éponges ni des éponges abrasives pour nettoyer la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents chimiques, sprays ou agents pour éliminer les taches sur la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent provoquer un incendie ou endommager la couleur de la plaque. Nettoyez avec de l'eau et un liquide de nettoyage.





Le symbole sur le produit ou l'emballage indique que ce produit ne peut pas être traité comme les ordures ménagères. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

GARANTIE

Vous avez 2 ans de garanties concernant les défauts techniques après achat des appareils.

Pas inclus dans la garantie:

- * Autre qu'une utilisation domestique normale (cet appareil est pour une utilisation seule domestique).

- * Les causes qui ne sont pas liées à l'appareil,

Les dommages causés lors du transport ou à cause d'un mauvais usage comme les bosses, les scratches, les pièces cassées.

Une erreur d'installation (comme les mauvais voltages).

- * Un mal fonctionnement à cause d'un usage impropre sur l'appareil entre autres en bloquant la circulation d'air, ou en cassant le plastique, le caoutchouc, le verre qui autre qu'une utilisation normale, est considéré comme faute. Cela est jugé par un homme du service.

Vous avez 2 ans de garanties sur les défauts techniques sur un appareil après la date d'achat, la garantie est seule valide si une facture d'achat peut être montrée.

Les garanties sont strictement personnelles.

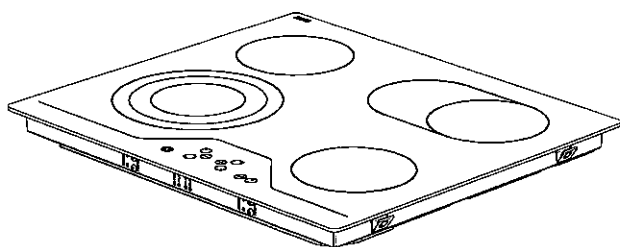
Si un appareil est offert pour entretien, cela demande à être clair, autrement le service peut être refusé.

EN



EVBI860

**OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS
BUILT-IN VITROCERAMIC HOB**



CONTENTS:

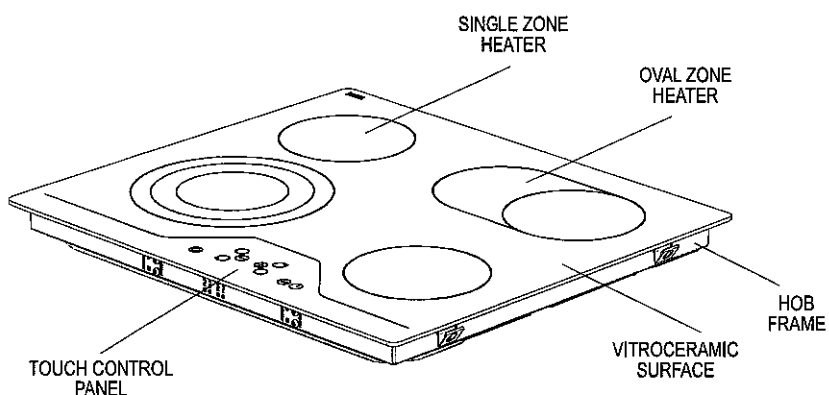
DESCRIPTION OF THE HOB	27
SAFETY INSTRUCTIONS	28
INSTALLATON	30
Locating Your Built-in Hob	30
Electrical Connection of Your Hob.....	32
USAGE	34
Turn On and Turn Off The Control	35
Select Heater	35
Turn on dual- and triple zones	36
Set Cooking Level With and Without Heat Boost	36
Turn Off Individual Heaters	37
Timer Function	38
Key Lock	40
Child Lock	41
Stop & Go Function.....	42
TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS	44
Sensor Safety Cut Off	44
Over Temperature Switch Off	45
Operating Time Limitations	45
Residual Heat Functions.....	46
CLEANING AND CARE	47

DESCRIPTION OF THE HOB

Dear Customer,

It is important that you should read this manual for best performance and to extend the life of your appliance. We recommend you to keep this manual for future reference.

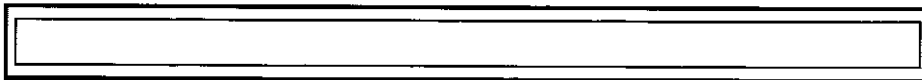
Your new hob is guaranteed and will give lasting service. This guarantee is only applicable if the appliance has been installed and operated in accordance with the operating and installation instructions detailed in this manual.



Note: Appearance of your hob maybe different than the model shown above due to its configuration.

SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance should be used only for normal domestic use.
- This appliance must only be used for the purpose of heating or cooking food, any other use, for example heating rooms, working surface or storage surface, is dangerous.
- Additions or modifications to the appliance are not permitted.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects on or near the appliance.
- Small children must be kept away from the appliance.
- The appliance may only be installed and connected by an authorised service personal.
- The electrical safety of this hob is guaranteed only if it is connected to a properly earthed system, which complies with the electrical safety standards.
- Built-in appliances may only be used after they have been built in to suitable built-in units and work surfaces that meet the standards.
- Do not put pressure on the power supply cable while fitting the hob.
- Power supply cable length should not exceed 2m for isolation safety.
- In the event of faults with the appliance or damage to the glass ceramic (cracks, scratches or splits), the appliance must be switched off and disconnected from the electrical supply to prevent the possibility of an electric shock.
- Repairs to the appliance must only be carried out by authorised service personal.
- Make sure all the packaging has been removed before you use the appliance.
- Cables from electrical appliances must not touch the hot surface of the appliance or hot cookware.



- Never leave the the appliance hob unattended when cooking with fat or oil
- They can rapidly catch fire if overheated.
- Do not cut any food on the glass of the vitroceramic hob. Glass panels should not be used as working surfaces.
- Be careful when using small household appliances, such as irons, near the elements.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Make sure all the controls are in the off position when not in use.
- For cleaning, the appliance must be switched off and cooled down.
- For safety reasons, the cleaning of the appliance with steam jet or high-pressure cleaning equipment is not permitted.
- Use only stable flat-based pans.
- **WARNING** - accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or seperate remote-control system.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

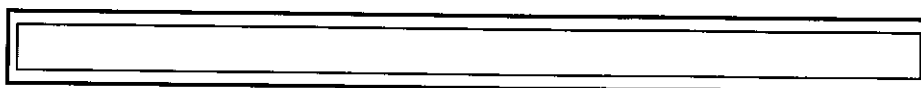
INSTALLATION

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions and the adjustment of the appliance are compatible.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.)

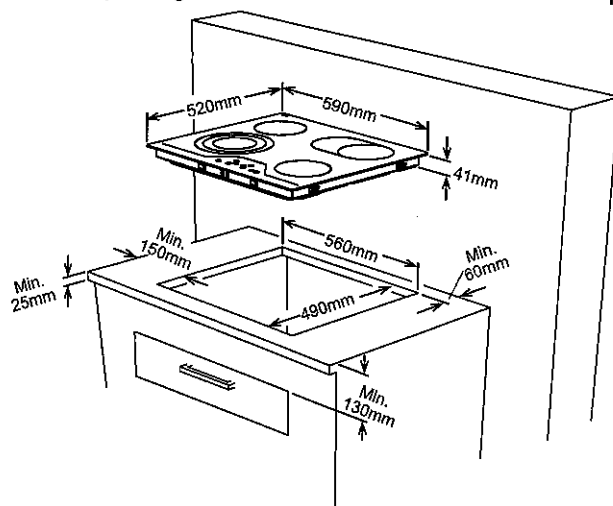
Locating your built-in hob

After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the hob is not damaged. If you suspect any damage, do not use the appliance and contact an authorised service personal or a qualified electrician immediately.

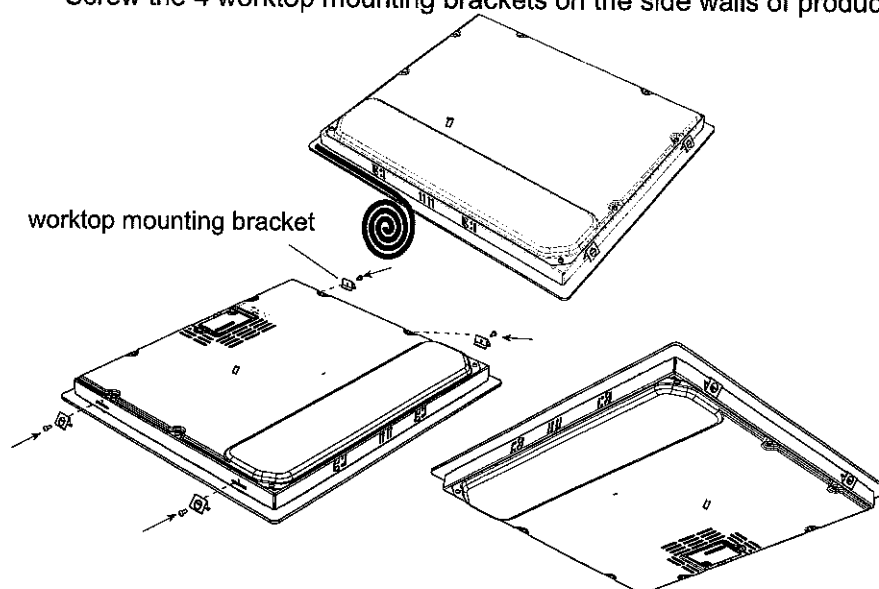
- This built-in hob is to be inserted into a cut out of a worktop. It will be electrically connected with the switch box below, especially provided for this purpose.



- Create an opening with the dimensions shown in the picture below.

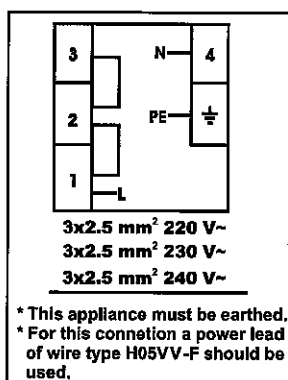
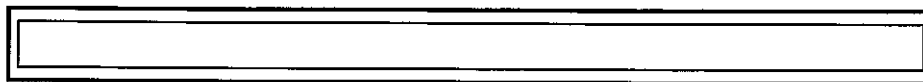


- Apply the one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it.
- Screw the 4 worktop mounting brackets on the side walls of product.



Electrical connection of your hob

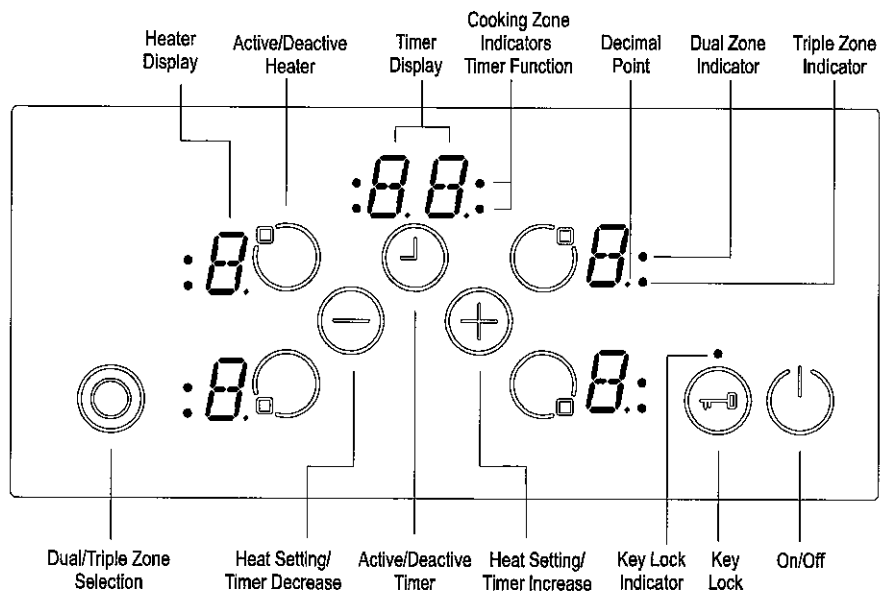
- Before proceeding with the electrical connection, verify that the current carrying capacity of the system and the socket is adequate for the maximum power rating of the hob.
- Electrical installation of the residence and the electrical current plug in use must be earthed and conform with safety regulations.
- If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be installed by a qualified electrician before the hob is connected.
- Fused switch must be easily accessible once the hob has been installed.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- This appliance conforms with the requirements of the following EEC Directives:
 1. Vitroceramic hob EEC/73/23 and 93/68, EEC/89/336 relating to radio interference,
 2. EEC/89/109 relating to contact with foods.
- A circuit breaker with a contact opening of at least 3 mm, rated 20 A and delayed functioning type must be installed inside the supply circuit.



- For the touch controlled vitroceramic hob, the cable must be H05VV-F 3X2,5 mm² / 60227 IEC 53. You will find the connection diagram shown on the back of your appliance.
- During installation, please insure that isolated cables are used. An incorrect connection might damage your appliance. The guarantee will not cover such damages.
- All repairs must be carried out by an authorised service personal or a qualified electrician.
- Unplug your appliance before each maintenance. For reconnection, follow the connection diagrams strictly.

USAGE

The appliance is operated by touching buttons and the functions are confirmed by displays and acoustic signals.



Stand-By-Mode	S-Mode	The mains are applied to the hob control and all heater displays are off or a residual heat display is active.
Operating-Mode	B-Mode	At least one heater display shows a heat setting between '0' and '9'.
Lock Mode	VR-Mode	The hob control is locked.

Mode Descriptions

Turn On and Turn Off The Appliance

If the appliance is in *Stand-By-Mode*, it is put in *Operating-Mode* by pressing the *On/Off* button  at least 1 second. A buzzer signal indicates the successful operation acoustically.

On all heaters a '0' appears and all *Decimal Point* of the heater flashes (1 sec on, 1 sec off).

If there is no operation within 10 sec, the display of all heaters will turn off.

If the displays are turned off, the heater will be set into *Stand-By-Mode*.

If  is pressed more than 2 sec (in *Operating-Mode*), the appliance is switched off and is set into the *S-Mode* again. The appliance can be turned off by pressing  at any time; even if other buttons are pressed simultaneously.

If there is a residual heat of a heater remaining, this will be indicated in the correspondent heat setting *Heater Display*.

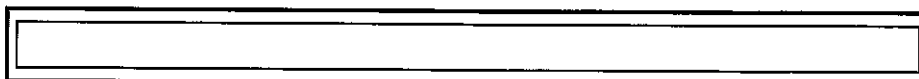
Select Heater

If a single heater is chosen with the corresponding *Active/Deactive Heater Button* , the *Decimal Point* of the related *Heater Display* flashes. For the selected heater, you can set the heat level between 1-9 by touching the *Heat Setting Buttons*  or .

The buttons must be pressed within 3 sec, otherwise the heater selection is erased and heat setting dot will disappear (*Decimal Point*). If there is no further operation within 10 sec, the heater falls back into the *S-Mode*.

The heat setting can always be changed by pressing  or  between level 1-9.

Each button operation or each display change is quitted by a buzzer signal.



Turn on dual and triple zones (available only in some models)

Turn on the dual zone

The activation of the dual zone is done after selecting the desired heater by actuating . This is confirmed by a buzzer signal. At the same time, the corresponding *Dual Zone Indicator* goes on statically. Touching  for a second time, the status of the dual zone toggles: it changes from dual zone on to dual zone off and back again.

The extension zone can be activated only, after a level between 1-9 is set on the basic zone of the heater.

Turn on triple zones

A dual or triple zone can only be switched on, if the basic zone of a heater is set to level 1–9 and the heater is selected, the dot is on.

If  is pressed, the buzzer signal sounds and the *Dual Zone Indicator* is statically on. If  is pressed once again, there is another acoustical signal and the triple heater is switched on. The *Triple Zone Indicator* will be illuminated and the triple zone will be energized.

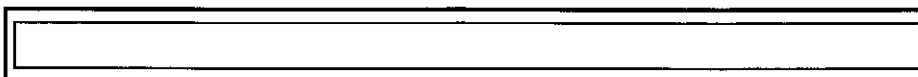
After touching  once again, the triple zone of the heater will be switched off again. Each operation causes a status change of the dual/triple zones following in this manner (Dual zone on, triple zone on, all extended zones off, dual zone on, triple zone on, dual zone on, etc. ...)

Set Cooking Level With and Without Heat Boost

All heaters are equipped with heat boost functionality.

If the heat boost is active, then the heater will be operated with maximum power for the period of the heat boost time, that is dependent from the selected heat setting. This is indicated through a flashing 'A', alternating with the heat setting value (e.g. 0,5 sec 'A' and 0,5 sec '9') in the heater display. Once the heat boost time ended only the heat setting will be indicated.

If the heat boost should be used for a heater, heater level 9 must be operated by pressing  starting from level 0. After setting the heat to level 9, 'A' will be indicated alternating. This means that level 9 and heat boost is active now.



The heat boost can be turned off by pressing $\ominus$ until heat setting '0' appears.

If the heat boost should be used, it can always be activated by actuating $\oplus$ again if the heat setting is set to level 9. In the heat display 'A/9' flashes.

Turn Off Individual Heaters

A selective heater can be turned off with 3 different ways:

- Simultaneous operation of $\oplus$ and $\ominus$ buttons
- Reduction of the heat setting to '0' by operating $\ominus$ button
- Use of timer turn off function for the corresponding heater

Simultaneous operation of $\oplus$ and $\ominus$ buttons

The corresponding heater must be chosen with the *Active/Deactive Heater Button* $\bigcirc$, the *Decimal Point* of the related *Heater Display* flashes. To turn off the heater, $\oplus$ and $\ominus$ must be pressed at the same time. A buzzer signal sounds and '0' appears in the heat setting display.

If the timer is active for the selected heater, then '0' will appear in the heater display and also the related timer *Cooking Zone Indicator Timer Function* and the *Timer Display* is turned off.

If there is a residual heat for this heater remaining, this will be indicated by a static display 'H' in the heat setting display.

Reduction of the heat setting to '0' by operating $\ominus$ button

The heater can also be turned off by reducing the operated heat setting to '0'.

When *Heater Display* indicates '0', an associated *Decimal Point* of the heater will also be turned off.

Turning off an active heater, not only the '0' appears in the *Heater Display*, but also the related timer *Cooking Zone Indicator* and the *Timer Display* is turned off.

If there is a residual heat for this heater remaining, this will be indicated by a static display 'H' in the heat setting display.

Use of timer turn off function for corresponding heater (available only in some models)

After reaching a remaining time of 0 minutes, the timer stops the linked heater, showing the '0' shown in the *Heater Display* and shuts down *Timer Display*. In the *Timer Display* is shown '00'. The related timer *Cooking Zone Indicator* disappears.

An assigned *Dual/Triple Zone Selection Indicator* also disappears if it is active.

Additionally the buzzer indicates acoustically the timer run out. After confirmation of the timer run out by touching any button, the buzzer goes silent.

Timer Function (available only in some models)

The timer provides following features:

The control can run max. 4 heater assigned timers and 1 minute minder (which is assigned to no heater) simultaneously.

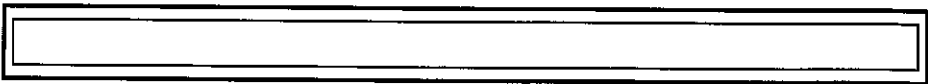
All timers can be used only in *B-Mode*. A heater timer can only be assigned to a active heater, running in levels between 1-9. The minute minder is independent of any heater.

In order to use both functions, timer function must be activated by the *Active/Deactive Timer* button .

Touching  for the first time after activating the heaters, the control proposes the minute minder (no *Cooking Zone Indicator* is flashing, they are all on or off).

Touching  for the second time, the control proposes the assignment to one of the activated heaters by flashing *Cooking Zone Indicator*. Now the timer to the linked timer signalised.

Touching  again, the next timer in the in the clockwise direction, is proposed for assignment of the next active heater. And so on...



Minute Minder

No matter whether a heater is activated or not, the minute minder can be operated by touching ⊖. The appearing '00' shows that timer is active and the dot in the right *Timer Display* indicates that ⊕ and ⊖ are now linked for setting the timer value.

The minute minder is selected when all *Cooking Zone Indicators* are statically on or off (no *Cooking Zone Indicator* is flashing).

With ⊕ and ⊖, the timer value can be set.

After successful setting of the minute minder time, the timer starts to decrement the time.

The minute minder will not be stopped by switching off the appliance or activating the key lock function, it will proceed increasing the minutes until run out indication.

After reaching the '00' of the timer, buzzer indicates the run out of time. To stop the buzzer you have to confirm the 'run out' by touching any button.

Heater timer

Heater timers can be set only for activated heaters (heater level must be set between 1-9)

First touch of ⊕, the minute minder is activated. After touching ⊕ for the second time, the timer is assigned to the activated heater. The proposed assignment is indicated by the related *Cooking Zone Indicator*, who is flashing.

Touching ⊕ again after activating the first heater timer, the control recommends the next active heater assigned to the timer in the clockwise direction. The assignment recommendation is indicated by the flashing *Cooking Zone Indicator*.

Touching ⊕ and ⊖, the timer value for the heater can be set.

The running timer of the first set heater timer is indicated by the statically lighting *Cooking Zone Indicator*.

Touching ⊕ once again further timers can be assigned to other activated heaters.

10 sec after the last operation, the timer display changes to the timer that will run out next.

The assignment of that timer is displayed always by a flashing *Cooking Zone Indicator*. How many timer are running you can identify by the number of *Cooking Zone Indicator* that are statically on.

By toggling ⊕, you can display the timer values for the heater timer and the minute minder. The assignment is always indicated by the flashing *Cooking Zone Indicator*. If no *Cooking Zone Indicator* flashes, the minute minder time is shown in the 2-digit *Timer Display*.

All heater timers can be erased by switching off the appliance into the *S-Mode* using ⊖. A minute minder will not be erased, it will proceed operation until run out.

To erase a timer in *Operation Mode*, you first have to select the timer by toggling the *Active/Deactive Timer Button* until it is displayed. The value can be erased then in 2 different ways:

- Decrement by touching ⊖ until '00' appears on the *Timer Display*.
- Touch ⊕ and ⊖ simultaneously for 0,5sec until '00' is shown in *Timer Display*.

After reaching the '00' of a heater timer, the assigned heater level will be set to '0'.

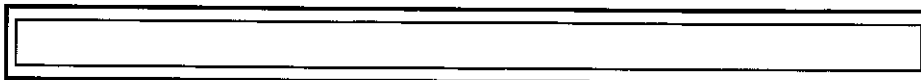
The heater timer or minute minder run out is indicated acoustically by a buzzer tone. This will be erased by touching any button for acknowledgement.

Key Lock

Key lock functionality is for blocking and set the appliance into a save modus during operation. Touch modifications as for example rise heat settings and others should not be possible. It is only possible to switch the appliance off.

The lock function is active, if the *Key Lock* button ⊕ is pressed at least 2 sec. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation of more than 2 sec, the *Key Lock Indicator* flashes and the heater is locked.

The heater can only be locked in *Operating Mode (B-Mode)*.



If the heater is locked, only  can be operated, all other buttons are blocked. If there is any other button operated in the blocked mode, the buzzer signal sounds and the *Key Lock Indicator* flashes as indication for the activated key lock functionality. Only the switch off by operation of  is possible. But if you switched off the appliance, you can not restart it again without unlocking.

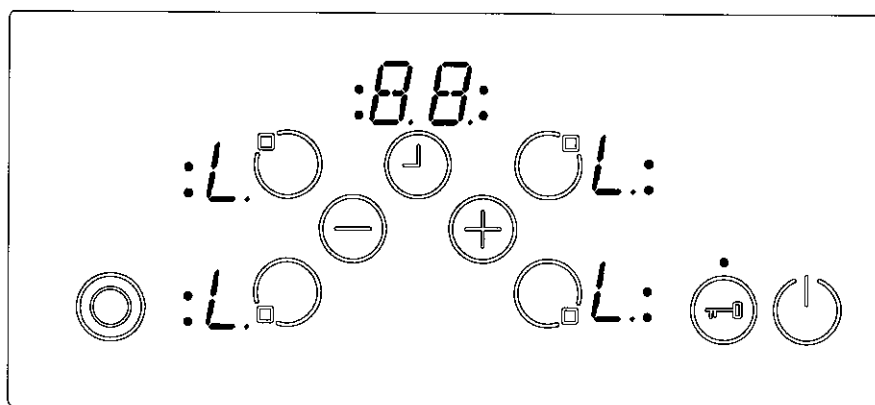
After pressing  2 sec, the *Key Lock Indicator* disappears. Now, the hob control is unlocked and can be operated in normal order.

Child Lock

Child lock functionality is foreseen to lock the appliance in a complicated Multi-Step process.

Child locking and unlocking is only available in the *S-Mode*.

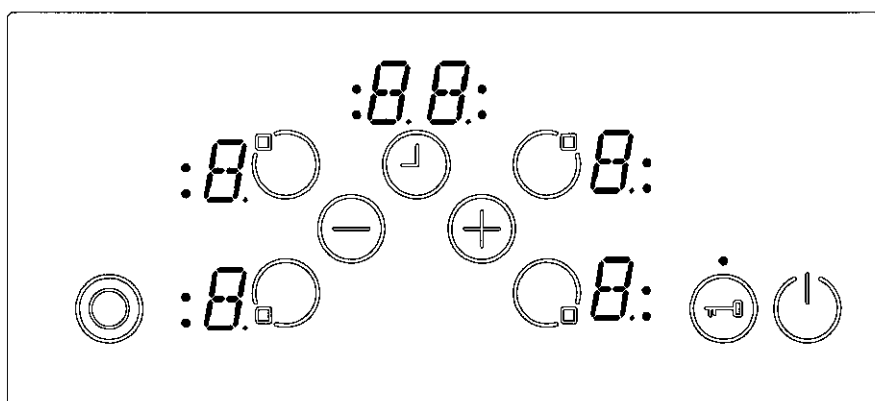
First  has to be pressed until the buzzer beeps, then the  and  have to be pressed for at least 0,5 sec, but max 1 sec. simultaneously. Following that, the appliance can be locked by touching the . All 4 heater displays 'L' is showed as a confirmation.



In the case the minute minder is still running, it will proceed until '00' is reached and the timer will beep. After confirmation of timer run out, the appliance is fully locked. None of the buttons can be used as long as the appliance is locked.



The same way the child lock is activated, it can also get deactivated. After pressing  until the beep, then the  and  have to be pressed simultaneously for at least 0,5 sec, followed by touching only the . As a confirmation for successful unlocking, 'L' symbol in the displays will be erased immediately.



TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS

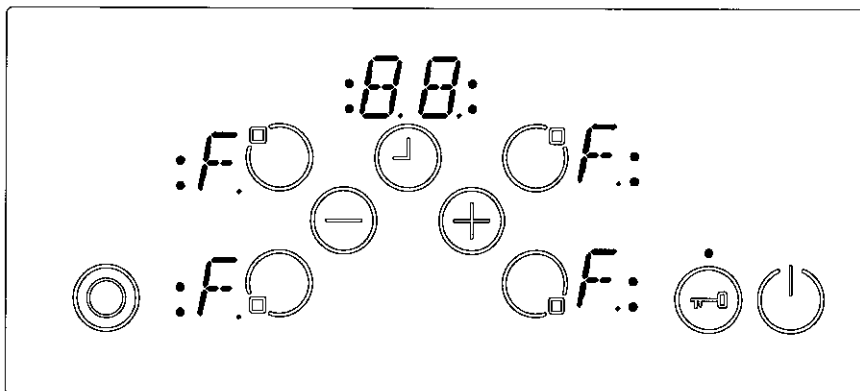
The following safety functions are available to avoid unintended operations of the hob control.

Sensor Safety Cut Off

To prevent the appliance from unwanted, random sensor operation, a sensor monitoring is included.

In case of one or more buttons are pressed longer than 12 sec, the sensor monitoring routine indicates acoustically that wrong operation (pot or other object placed on the button, sensor failure, etc.) and switches off the appliance.

The safety turn off causes that the hob control is turned off to the *S-Mode*. An 'F' will flash in all heater displays.



If residual heat is present, it will be displayed in all other heater displays.

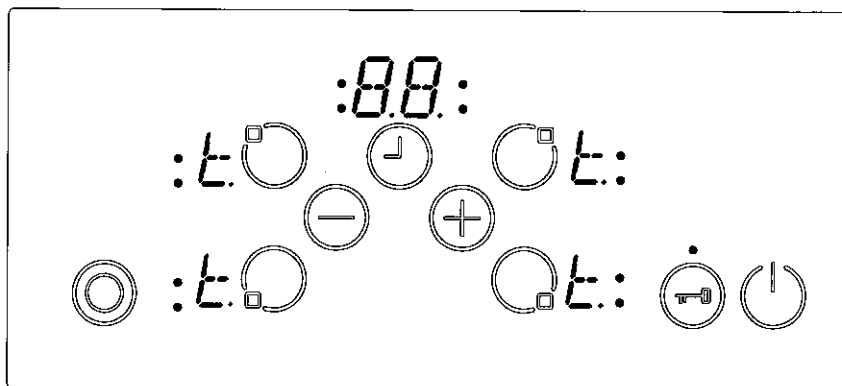
The hob control will then go in *S-Mode*. At the same time a buzzer signal appears. After 10 minutes the acoustic signaling will stop.

If there is no erroneous operation present any longer, both the visual and the acoustic signal will disappear.

Over Temperature Switch Off

Due to the placement of the control is very close to the heater in the middle front of the hob, it can occur that a not correctly placed pot half on the control and not sensed by the sensor safety cut off (not covering a button) heats up the hob to a very high temperature, which makes the glass and the buttons untouchable without get burned the finger.

To prevent the hob control unit from damage, the control monitors all the time the temperature and switches off in case of overheating emergency. It is indicated in the heater 4 heater display with the letter 't' for all the time until the temperature decreases.



After the temperature falling, the 't' displays will be erased and the hob control unit falls back into the S-Mode. This means that the user can reactivate the appliance by touching .

Operating Time Limitations

The hob control unit has a limitation of the operating time. If the heat setting for this heater has not been changed for a certain time, than the heater will turn off automatically (for 10 sec a '0' is displayed, afterwards the residual heat). The limit of the operating time depends of the selected heat setting. If a timer was associated with the heater than a '00' will be displays on the timer display for 10 sec. Afterwards the timer display turns off.

After an automatic turn off of the heater, as described above, the heater is operable again and the maximum operating time for this heat setting is applied.

Residual Heat Functions

After all cooking processes there is some heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. The control can calculate roughly how hot the glass is in the worst case. If the calculated temperature is higher than + 60 ° C, then this will be indicated in the corresponding heater display after the heater or the hob control was turned off. The residual heat display is shown as long as the calculated heater temperature is > + 60 ° C.

The display of the residual heat has the lowest priority and is overwritten by every other display value, during safety turn offs and displaying an error code.

After reapplying the supply voltage to the hob control after an interruption of the supply voltage occurred, causes that the residual heat display flashes, if the corresponding heater had a residual heat of greater + 60 ° C before the power interruption occurred. The display will flash until the max. residual heat time has expired or the heater will be selected and activated.

CLEANING AND CARE

Cookware with rough bottoms should not be used since these can scratch the glass ceramic surface. The bottom of the good cookwares should be as thick and flat as possible. Before use, make sure that cookware bottoms are clean and dry.

Always place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If possible, always place the lids on the cookware. Bottom of cookwares must not be smaller or larger than the cooking zones, they should be at the proper size as indicated below, not to waste energy.



Before cleaning the hob, first remove the plug from the electrical supply socket. Then ensure that there is no residual heat stored in the appliance. Vitroceramic glass is very resistant to high temperature and overheating. If there is residual heat stored in the appliance, 'H' is flashing in the *Heater Display*. In order to avoid burns, let the appliance cool down.

Remove all split food and fat with a window scrape. Then wipe the hob with a suitable washing up liquid and a clean damp cloth. Rub the appliance using a clean dry cloth.

If aluminium foil or plastic items are accidentally melt on the hob surface, they should be immediately removed from the hot cooking area with a scraper. This will avoid any possible damage to the surface. This also applies to sugar or food containing sugar may be spilled on the hob.

In the event of other food melt on the hob surface, remove the dirt when the appliance has cooled down. Use cleaner for glass ceramic or stainless steel when cleaning the surface.

Do not use dishcloth or abrasive sponge to clean the vitroceramic surface. These materials may damage the surface.
Do not use chemical detergents, sprays or spot removers on the vitroceramic surface. These materials may cause fire or vitroceramic color fade. Clean with water and washing up liquid.

WARRANTY

You have 2 years warranty on technical defects after purchase

Not included in warranty :

- * Other than normal domestic use (this appliance is for normal domestic use only).
- * Causes not being related directly to the appliance such as;

Damage occurring during transport or because of wrong usage such as dents, scratches, broken parts.

Installation errors (such as wrong voltage).
- * Malfunctioning because of improper usage, dust/fluff in and on the appliance, amongst others blocking of air circulation, as well as breaking of plastics, rubber, glass which other than by normal use has gone defect, such to be judged by the service man and or importer.

You have 2 year warranty on technical defects on the appliance after date of purchase, warranty is only valid if a valid notice of purchase/invoice can be shown.

Warranty rights are not transferable.

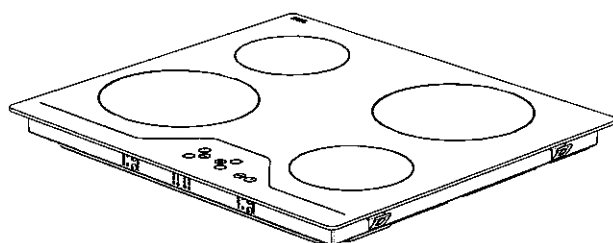
If appliance is offered for servicing it needs to be clean, otherwise service can be refused.

DE



EVBI860

**Bedienungs- und Installationsanleitung
Glaskeramik-Einbauherd**



INHALT

1. Übersicht über das Gerät	1
2. Sicherheitshinweise	2
3. Installation	6
4. Elektrischer Anschluss	8
5. Betrieb	9
6. Touch Control-Sicherheitsfunktionen	13
7. Reinigung und Pflege	15

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Kochfeld ist nur zum Zubereiten von Speisen bestimmt. Nicht zweckentfremdet benutzen, z.B. zum Heizen der Küche oder zum Aufbewahren brennbarer oder explosiver Gegenstände.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und ist ausdrücklich ausgeschlossen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

CE-Konformitätserklärung

- Dieses Kochfeld wurde ausschließlich zum Erhitzen von Speisen entwickelt. Jeglicher sonstige Einsatz (z. B. als Raumheizung) ist bestimmungswidrig und gefährlich.
- Dieses Kochfeld wurde in Übereinstimmung mit folgenden Regelungen entwickelt, konstruiert und vertrieben:
 - Sicherheitsanforderungen der Niederspannungsdirektive 2006/95/EC;
 - Sicherheitsanforderungen der EMV-Direktive 89/336/EC;
 - Anforderungen der Direktive 93/68/EC.



Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Beachten Sie unbedingt auch die in Ihrem Land gültigen nationalen Vorschriften, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung an einem festen Ort auf, damit Sie auch später immer nachlesen können.

Wenn Sie Ihr Gerät einmal verkaufen oder verschenken, geben Sie bitte diese Gebrauchsanleitung mit, damit auch der nächste Besitzer das Gerät sicher benutzen kann.

Diese Bedienungsanleitung ist für mehrere gleichartige Modelle erstellt worden. Einige Eigenschaften, die in der Bedienungsanleitung dargestellt sind, betreffen eventuell Ihr Gerät nicht. Achten Sie bitte beim Durchlesen der Bedienungsanleitung auf die Hinweise bei den Abbildungen.

Für die sachgerechte Montage von Ihrem Gerät, wenden Sie sich bitte an den Service vom Händler oder eine Elektro-Kundendienst in Ihrer Nähe.

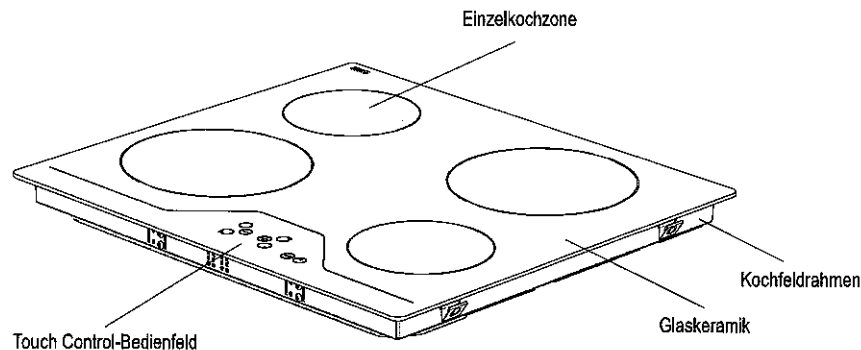
Vor der ersten Inbetriebnahme

Lesen Sie die Anleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät installieren und benutzen.

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass nichts beschädigt ist. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an einen qualifizierten Techniker. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, lassen Sie das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, Bänder und ähnliche Dinge) nicht in Kinderhände geraten; diese Dinge können schwere Verletzungen verursachen. Das Verpackungsmaterial ist recyclingfähig.

Die Installation des Gerätes und der Anschluss der elektrischen Verbindungen sollte gemäß gültiger örtlicher Richtlinien und gemäß der Anweisung des Herstellers durch einen qualifizierten Techniker erfolgen.

Versuchen Sie nicht, technische Merkmale des Gerätes zu modifizieren - dies kann zu Gefahren führen.



Hinweis: Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann wegen Änderungen der Produktion etwas von den Abbildungen abweichen.



- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Einsatz im Haushalt ausgelegt; jeglicher anderer Einsatz kann die Garantie erlöschen lassen und kann darüber hinaus gefährlich sein.
- Dieses Gerät darf ausschließlich zum Erhitzen und Kochen von Lebensmitteln genutzt werden; jegliche andere (missbräuchliche) Verwendung - z. B. als Raumheizung, Arbeitsplatte oder Ablage - ist gefährlich.
- Erweiterungen oder Modifikationen des Gerätes sind nicht zulässig.
- Platzieren und lagern Sie brennbare Flüssigkeiten, leicht entflammbare Materialien und Gegenstände, die schmelzen können, nicht auf oder in der Nähe des Gerätes.
- Kinder müssen grundsätzlich vom Gerät ferngehalten werden.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten und qualifizierten Installateur installiert und angeschlossen werden.
- Die elektrische Sicherheit Ihres Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es ordnungsgemäß geerdet an Systeme angeschlossen wird, die den Richtlinien für elektrische Sicherheit entsprechen.
- Einbaugeräte dürfen nur benutzt werden, wenn sie in für den Einbau geeignete Möbel oder Arbeitsplatten eingesetzt werden, die den zutreffenden Richtlinien entsprechen.
- Üben Sie beim Einbauen des Kochfeldes keinen Druck auf das Netzkabel aus.
- Aus Gründen der Isolationssicherheit sollte die Länge des Netzkabels 2 m nicht überschreiten.
- Bei Fehlfunktionen des Gerätes oder Beschädigungen der Glaskeramik (Risse oder Sprünge) muss das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden, damit es nicht zu Stromschlägen kommen kann.
- Reparaturen des Gerätes dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Überzeugen Sie sich davon, dass sämtliches Verpackungsmaterial restlos entfernt wurde, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Kabel von Elektrogeräten dürfen keine heißen Flächen von anderen Geräten oder heißes Kochgeschirr berühren.
- Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit Fett oder Öl kochen. Bei Überhitzung kann es schnell zur Entzündung kommen.
- Schneiden Sie keine Lebensmittel auf der Glaskeramik. Die Glasfläche darf nicht als Arbeitsplatte missbraucht werden.

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Anleitung:



Gefahr!

Hohes Risiko. Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.



Achtung!

Mittleres Risiko. Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Wichtig!

Geringes Risiko. Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Sicherheitshinweise



Erstickungsgefahr für Kinder!

Sorgen Sie dafür, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird.

Halten Sie das Montagematerial von Kindern fern. Sie könnten es verschlucken!



Stromschlag- / Brandgefahr!

Nehmen Sie das instead of den Kochfeld nicht in Betrieb, wenn er sichtbare Schäden aufweist.

Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie bitte sofort unseren Kundendienst.

Das Kochfeld darf nur durch autorisierte Fachkräfte angeschlossen werden. Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgerätes. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen!

Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.



Verbrennungsgefahr!

Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf – auch nach dem Ausschalten sind die Kochzonen noch heiß; dies wird durch die Restwärmeanzeige "H" angezeigt. Vorsicht: Bei einer Stromunterbrechung erlischt die Restwärmeanzeige und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!

- Geben Sie gut Acht, wenn Sie kleine Haushaltsgeräte wie Bügeleisen in der Nähe der Glaskeramik verwenden.
- Benutzen Sie die Kochzonen nicht, wenn sich leeres Kochgeschirr oder überhaupt kein Kochgeschirr darauf befindet.
- Vergewissern Sie sich, dass sämtliche Bedienelemente abgeschaltet sind, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Vor dem Reinigen muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden und abgekühlt sein.
- Benutzen Sie keine Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes - dadurch kann das Gerät beschädigt werden und die Garantie erlöschen.
- Benutzen Sie nur stabiles Kochgeschirr mit flachem Boden.



WARNUNG

Bei korrekter Installation erfüllt Ihr Produkt sämtliche Sicherheitsanforderungen, die für diese Produktkategorie festgelegt wurden. Allerdings sollten Sie im Hinblick auf die Unterseite des Gerätes eine gewisse Vorsicht walten lassen: Dieser Bereich sollte normalerweise nicht zugänglich sein; hier finden sich eventuell scharfe Kanten, die zu Verletzungen führen können.



Brandgefahr! Legen Sie keine brennbaren Materialien auf dem Kochfeld ab. Vergewissern Sie sich, dass in der Nähe verlaufende Stromkabel nicht mit der Oberseite des Kochfeldes in Berührung kommen können.

Lassen Sie keine schweren und/oder spitzen Objekte auf die Glaskeramik fallen. Falls das Kochfeld gesprungen oder anderweitig beschädigt sein sollte, trennen Sie die Stromversorgung und wenden sich an den Kundendienst.

Kratzen Sie nicht mit scharfen Gegenständen über das Kochfeld. Missbrauchen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.

Bevor Sie ein Altgerät entsorgen, sollten Sie es unbrauchbar machen und dafür sorgen, dass sich keine potentiell gefährlichen Teile mehr daran befinden.



Wichtig: Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch konzipiert. Das Gerät eignet sich NICHT zum Einsatz im kommerziellen, halb-kommerziellen oder öffentlichen Umfeld.



Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, muss es vom Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen durch Stromschlag kommen kann.

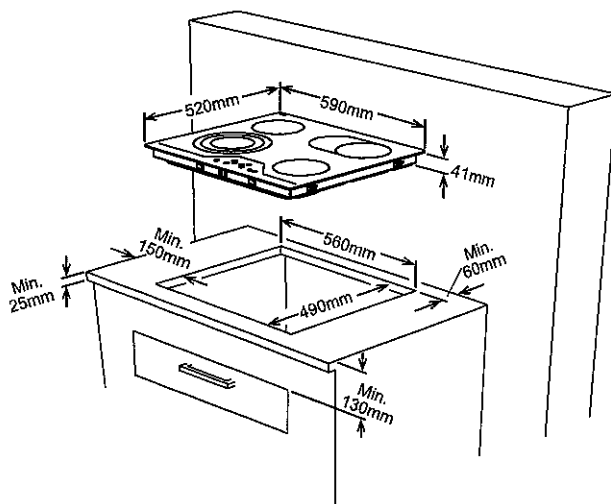


- Überzeugen Sie sich vor der Installation, dass örtliche Stromversorgung und Einstellung des Gerätes aufeinander abgestimmt sind.
- Gültige Gesetze, Vorschriften, Direktiven und Richtlinien des Landes, in dem das Gerät genutzt wird, müssen eingehalten werden (z. B. Sicherheitsbestimmungen, sachgerechte Entsorgung, etc.).

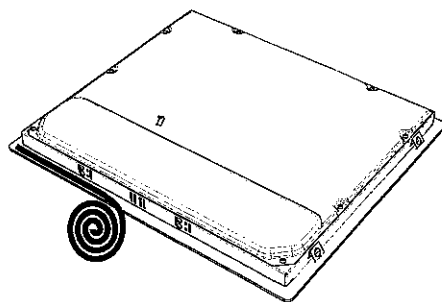
Einbaukochfeld platzieren

Entfernen Sie zunächst sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät und von seinen Zubehörteilen, überzeugen Sie sich davon, dass das Kochfeld nicht beschädigt ist. Falls Sie jegliche Beschädigungen feststellen oder auch nur vermuten, benutzen Sie das Gerät nicht, sondern setzen sich sofort mit dem autorisierten Kundendienst oder einem qualifizierten Techniker in Verbindung.

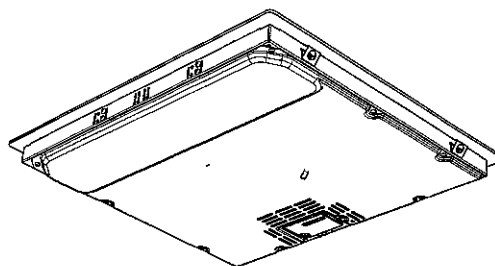
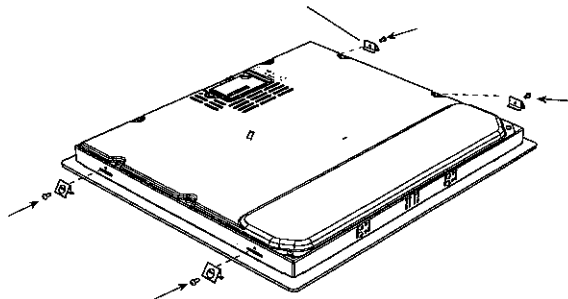
- Ihr Einbaukochfeld wird in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte eingesetzt. Die elektrische Verbindung mit dem Stromnetz wird über einen speziellen Verteiler unterhalb der Arbeitsplatte hergestellt.
- Beim Ausschneiden der Aussparung orientieren Sie sich bitte an den in der nachstehenden Abbildung angegebenen Abmessungen.



-
- Verlegen Sie das einseitig klebende Dichtungsband um die gesamte äußere Unterseitenkante des Kochfeldes. Dehnen Sie das Band nicht.
 - Schrauben Sie die 4 Arbeitsplattenklemmen an die Seitenflächen des Produktes.

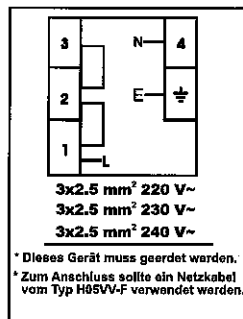


Arbeitsplattenklemme



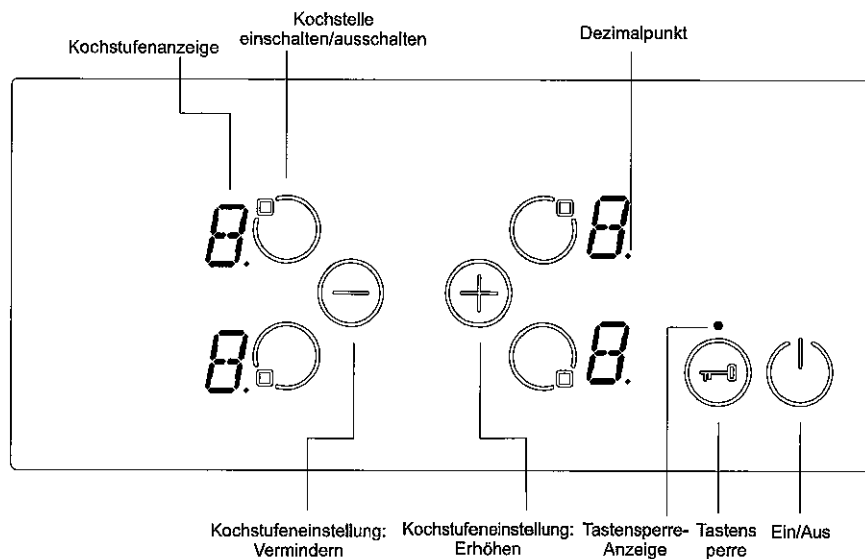
Elektrischer Anschluss

- Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss beginnen, überzeugen Sie sich zunächst davon, dass Stromversorgung und Steckdose für den maximalen Leistungsbedarf des Kochfeldes ausgelegt sind.
- Die elektrische Installation im Haus sowie der Netzstecker müssen geerdet sein und den Vorschriften zur elektrischen Sicherheit entsprechen.
- Falls kein separater Stromkreis mit eigener Sicherung für das Kochfeld vorhanden sein sollte, müssen diese Dinge von einem qualifizierten Elektriker eingerichtet werden, bevor das Kochfeld angeschlossen wird.
- Ein mit einer Sicherung abgesicherter Schalter muss auch nach der Installation des Kochfeldes frei zugänglich bleiben.
- Verwenden Sie keinerlei Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel.
- Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen der folgenden Direktiven der europäischen Gemeinschaft:
 1. Glaskeramik-Kochfeld EEC/73/23 und 93/68, EEC/89/336 hinsichtlich Funkstörungen,
 2. EEC/89/109 hinsichtlich Kontakt mit Lebensmitteln.
- Ein 20 A-Unterbrecher mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm und verzögerter Auslösung muss in den Versorgungskreis eingeschlossen werden.



- Das Netzkabel muss dem Typ H05VV-F 3 x 2,5 mm² / 60227 IEC 53 entsprechen. Ein Anschlussdiagramm finden Sie an der Rückseite des Gerätes.
- Achten Sie bei der Installation darauf, ausschließlich ausreichend isolierte Kabel zu verwenden. Durch unsachgemäß ausgeführte Verbindungen kann Ihr Gerät beschädigt werden. Solche Schäden werden nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Sämtliche Reparaturen müssen durch autorisierte Fachkräfte oder einen qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Ziehen Sie grundsätzlich den Netzstecker, bevor Wartungsarbeiten ausgeführt werden. Beim Wiederanschluss halten Sie sich bitte an die Anschlussdiagramme.

Das Gerät wird über Sensortasten ("Touch Control") bedient, sämtliche Funktionen werden durch optische und akustische Signale bestätigt.
 HINWEIS: Falls in den Anzeigen ein blinkendes "H" angezeigt werden sollte, lesen Sie bitte im Abschnitt "Kochfeld zurücksetzen" nach.



Bereitschaftsmodus	S-Modus	Das Gerät wird mit Strom versorgt, sämtliche Kochstufenanzeigen sind ausgeschaltet; eventuell leuchtet die Restwärmeanzeige.
Betriebsmodus	B-Modus	Mindestens eine Kochstufenanzeige zeigt eine Kochstufeneinstellung zwischen 0 und 9.
Gesperrter Modus	VR-Modus	Das Bedienfeld ist gesperrt.

Beschreibungen der Modi

Gerät ein- und ausschalten.

Wenn sich das Gerät im *Bereitschaftsmodus* befindet, können Sie es in den *Betriebsmodus* versetzen, indem Sie die *Ein-/Austaste* $\odot$ mindestens 1 Sekunde lang gedrückt halten. Der Vorgang wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

Bei sämtlichen Kochstellen wird die Kochstufe 0 angezeigt, die *Dezimalpunkte* in sämtlichen Kochstufenanzeigen blinken.

Wenn innerhalb 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, schaltet sich die Anzeige für sämtliche Kochstellen aus.

Wenn sich die Anzeigen abschalten, werden auch sämtliche Kochstellen abgeschaltet.

Wenn Sie $\odot$ (im *Betriebsmodus*) länger als 2 Sekunden gedrückt halten, schaltet sich das Gerät ab. Sie können das Gerät jederzeit durch Drücken von $\odot$ abschalten; auch dann, wenn vorher andere Tasten betätigt wurden.

Falls noch *Restwärme* vorhanden ist, wird dies durch ein blinkendes "H" in der Anzeige der entsprechenden Kochstelle angezeigt.

Kochstelle auswählen

Wenn eine einzelne Kochstelle über die zugehörige Taste Kochstelle *einschalten/ausschalten* $\odot$ ausgewählt wird, blinkt der *Dezimalpunkt* in der Anzeige der jeweiligen Kochstelle. Sie können nun die Kochstufe der ausgewählten Kochstelle durch Berühren der *Kochstufeneinstellungstasten* $\oplus$ oder $\ominus$ im Bereich 1 bis 9 einstellen.

Die Tasten müssen innerhalb von 3 Sekunden betätigt werden. Andernfalls wird die Auswahl der Kochstelle wieder aufgehoben, der *Dezimalpunkt* verschwindet aus der Anzeige. Falls innerhalb von 10 Sekunden keine weitere Eingabe stattfindet, wird die Kochstelle wieder abgeschaltet.

Die Kochstufeneinstellung kann jederzeit durch Betätigen von $\oplus$ oder $\ominus$ im Bereich von 1 bis 9 geändert werden.

Jede Tastenbetätigung und jede Änderung der Anzeige wird von einem akustischen Signalton begleitet.

Kochstufe mit und ohne Zusatzhitze einstellen

Sämtliche Kochstellen sind mit einer Zusatzhitze-Funktion ausgestattet.

Wenn die Zusatzhitze aktiv ist, heizt sich die Kochstelle über einen bestimmten Zeitraum, der von der gewählten Kochstufeneinstellung abhängt, mit Maximalleistung auf. Dies wird durch ein blinkendes A, das abwechselnd mit der Kochstufeneinstellung angezeigt wird (z. B. erst A, dann 9) in der Kochstufenanzeige dargestellt. Nach Ablauf der Zusatzhitze-Zeit wird lediglich die Kochstufeneinstellung angezeigt.

Wenn Sie die Zusatzhitze-Funktion in der Stufe 9 nutzen möchten, wählen Sie die Kochstufe 9 mit $\ominus$ (wählen also "rückwärts" ab Stufe 0). Nachdem Sie die Stufe 9 ausgewählt haben, werden abwechselnd A und die Kochstufe angezeigt. Dies bedeutet, dass Kochstufe 9 und Zusatzhitze aktiv sind. Wenn Sie eine niedrigere Kochstufe auswählen möchten, drücken Sie die Taste $\ominus$ entsprechend mehrmals.

Sie können die Zusatzhitze abschalten, indem Sie $\ominus$ drücken, bis die Einstellung 0 ausgewählt ist.

Die Zusatzhitze kann jederzeit zugeschaltet werden, indem Sie $\oplus$ betätigen, bis die Stufe 9 ausgewählt ist. A/9 blinkt in der Kochstufenanzeige.

Einzelne Kochstellen abschalten

Sie können einzelne Kochstellen auf zwei Weisen abschalten:

- Durch gleichzeitiges Betätigen der Tasten $\oplus$ und $\ominus$.
- Durch Reduzieren der Kochstufeneinstellung auf 0 durch Betätigen der Taste $\ominus$.

Tasten $\oplus$ und $\ominus$ gleichzeitig betätigen

Die entsprechende Kochstelle wird mit einer der Tasten Kochstelle *einschalten/ausschalten* $\odot$ ausgewählt, der *Dezimalpunkt* in der Anzeige der jeweiligen *Kochstelle* beginnt zu blinken.

Zum Abschalten der Kochstelle betätigen Sie die Tasten $\oplus$ und $\ominus$ gleichzeitig. Ein akustisches Signal erklingt, "0" erscheint in der Kochstufenanzeige.

Falls bei dieser Kochstelle noch Restwärme vorhanden ist, wird dies durch ein blinkendes "H" in der Kochstufenanzeige angezeigt.

Kochstufeneinstellung durch Betätigen der Taste $\ominus$ auf "0" reduzieren.

Sie können eine Kochstelle auch abschalten, indem Sie die Kochstufe auf 0 reduzieren.

Wenn "0" in der *Kochstufenanzeige* angezeigt wird, erlischt auch der *Dezimalpunkt* in der Anzeige der ausgewählten Kochstelle.

Falls bei dieser Kochstelle noch Restwärme vorhanden ist, wird dies durch ein blinkendes "H" in der Kochstufenanzeige angezeigt.

Tastensperre

Mit der *Tastensperre* blockieren Sie das Gerät im Betrieb und versetzen es in einen sicheren Betriebsmodus. Änderungen (beispielsweise Erhöhen der Kochstufeneinstellung) sind nicht möglich. Das Gerät kann lediglich ausgeschaltet werden.

Zum Sperren des aktuellen Betriebsmodus halten Sie die *Tastensperre-Taste*  mindestens 2 Sekunden lang gedrückt. Dieser Vorgang wird durch einen Signalton bestätigt. Die *Tastensperre-Anzeige* blinkt, die Bedienelemente sind gesperrt.

Das Gerät kann nur im *Betriebsmodus* gesperrt werden.

Wenn das Gerät gesperrt ist, kann lediglich die Taste  betätigt werden; sämtliche anderen Tasten sind deaktiviert. Wenn Sie das Gerät abschalten, müssen Sie die *Tastensperre-Taste* nach dem Wiedereinschalten erneut betätigen, bevor Sie das Gerät bedienen können.

Die *Tastensperre-Anzeige* verschwindet, nachdem die Taste  2 Sekunden lang betätigt wurde. Das Bedienfeld des Gerätes ist nun freigegeben und kann normal bedient werden.

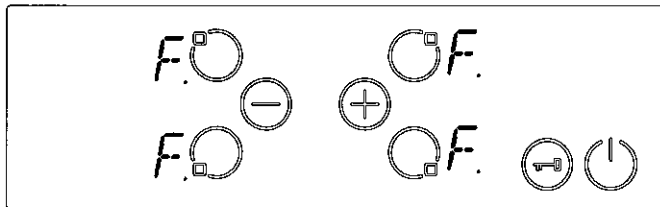
Die folgenden Sicherheitsfunktionen wirken, um unbeabsichtigte Betätigung der Kochfeld-Bedienelemente zu unterbinden.

Sensor-Sicherheitsabschaltung

Um unerwünschte, zufällige Betätigung von Sensortasten zu vermeiden, werden die Sensortasten auf bestimmte Weise überwacht.

Falls eine oder mehrere Tasten länger als 12 Sekunden lang betätigt werden, wird dieser Zustand (zum Beispiel ausgelöst durch Kochgeschirr, das auf der Sensortaste abgestellt wurde oder Fehlfunktionen des Sensors) durch ein akustische Signal angezeigt und das Gerät abgeschaltet.

Bei der Sicherheitsabschaltung wechselt das Kochfeld in den Bereitschaftsmodus. Bevor das Gerät in den Bereitschaftsmodus wechselt, blinkt ein "F" in sämtlichen Kochstellenanzeigen.

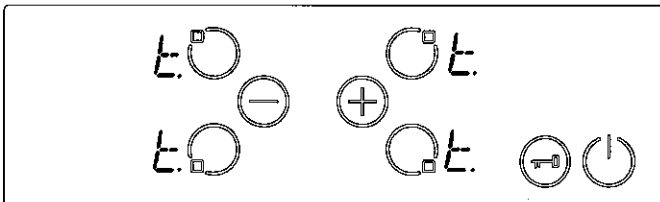


Falls Restwärme vorhanden ist, blinkt ein "H" in den entsprechenden Kochstellenanzeigen.

Abschaltung bei Überhitzung

Da sich das Bedienfeld in der Nähe der beiden vorderen Kochstellen befindet, kann es sich stark erwärmen, wenn Kochgeschirr so unglücklich abgestellt wurde, dass seine Kante die Sensortasten zwar nicht berührt, sie durch seine Nähe jedoch stark aufheizt.

Damit das Bedienfeld nicht beschädigt wird, wird seine Temperatur ständig überwacht und das Gerät abgeschaltet, wenn die Temperatur des Bedienfeldes 60 °C überschreitet. In sämtlichen vier Kochstellenanzeigen wird "t" angezeigt, bis das Kochfeld entsprechend abgekühlt ist.



Nachdem das Kochfeld abgekühlt ist, verschwindet das "t" aus der Anzeige, das Gerät wechselt in den Bereitschaftsmodus. Dies bedeutet, dass Sie das Gerät durch Berühren von  wieder einschalten können.

Restwärmeanzeige

Wenn das Kochfeld nach dem Einsatz abgeschaltet wird, bleibt die Glaskeramik noch einige Zeit heiß - dieser Effekt wird Restwärme genannt. Das Gerät kann die Restwärme der Glaskeramik grob abschätzen. Falls die geschätzte Temperatur 60 °C überschreitet, blinkt ein "H" in der Anzeige der entsprechenden Kochstelle. Die Restwärme wird angezeigt, solange die geschätzte Kochstellentemperatur mehr als 60 °C beträgt.

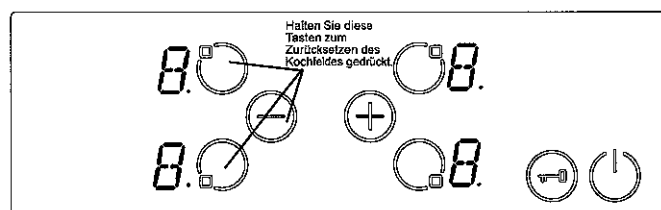
Die Restwärmeanzeige genießt die niedrigste Priorität und wird von sämtlichen anderen Anzeigen überschrieben; zum Beispiel Anzeigen von Sicherheitsabschaltung und Fehlercodes.

Kochfeld zurücksetzen

Wenn das Kochfeld nach der Installation zum ersten Mal eingeschaltet wird oder ein Stromausfall während des Betriebs eingetreten ist, blinkt ein "H" in einigen oder sämtlichen Kochstellenanzeigen.

In welchen Anzeigen ein "H" angezeigt wird, hängt vom zum Zeitpunkt des Stromausfalls aktiven Betriebsmodus ab.

Dieser Effekt erklärt sich dadurch, dass sich das Kochfeld "merkt", bei welchen Kochstellen noch Restwärme vorhanden war. Dies ist völlig normal und sinnvoll. Zum Zurücksetzen des Kochfeldes halten Sie die Sensortasten der oberen linken Kochstelle, der unteren linken Kochstelle und die Taste  etwa 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.



Kochgeschirr mit unebenem Boden (oder mit Rückständen am Boden) sollte nicht benutzt werden, da dies die Glaskeramik verkratzen kann. Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie nur möglich sein. Bevor Sie Kochgeschirr benutzen, überzeugen Sie sich davon, dass der Boden sauber und trocken ist.

Stellen Sie das Kochgeschirr grundsätzlich zuerst auf die Kochstelle auf, bevor Sie sie einschalten. Setzen Sie wenn möglich immer einen Deckel auf. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner oder größer als die jeweilige Kochzone sein; bitte beachten Sie die nachstehende Abbildung.



Bevor Sie das Kochfeld reinigen, trennen Sie zuvor grundsätzlich die Stromversorgung. Anschließend vergewissern Sie sich, dass keine Restwärme mehr vorhanden ist. Glaskeramik ist überaus unempfindlich gegenüber hohen Temperaturen und Überhitzung. Falls noch Restwärme in den Kochstellen vorhanden sein sollte, blinkt ein "H" in der Kochstellenanzeige. Lassen Sie das Gerät abkühlen, damit es nicht zu Verbrennungen kommt.

GLASKERAMISCHES KOCHFELD REINIGEN

Vor dem Reinigen vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld abgeschaltet ist. Entfernen Sie übergelaufene Lebensmittel und andere Verkrustungen. Staub und Lebensmittelreste entfernen Sie mit einem feuchten Tuch. Wenn Sie Reinigungsmittel verwenden, überzeugen Sie sich davon, dass diese keine scheuernden Bestandteile enthalten. Benutzen Sie keine Scheuermittel; diese können die Glaskeramik des Kochfeldes beschädigen.

Sämtliche Reinigungsmittelreste müssen mit einem feuchten Tuch entfernt werden. Staub, Fett und übergelaufene flüssige Bestandteile von Lebensmitteln müssen so schnell wie möglich entfernt werden.

Wenn solche Verunreinigungen antrocknen, lassen sie sich erheblich schwieriger entfernen.

Dies gilt insbesondere für Zucker, Sirup und ähnliche stark zuckerhaltige Lebensmittel, die irreparable Beschädigungen der Oberfläche verursachen können, wenn sie sich einbrennen.

Falls solche Produkte auf der Glaskeramik schmelzen, sollten diese sofort (solange die Glaskeramik noch heiß ist) mit einem Schaber entfernt werden, damit es nicht zu irreparablen Beschädigungen der Oberfläche kommt. Einen passenden Schaber erhalten Sie im Geschäft, in dem Sie das Kochfeld erworben haben.

Legen Sie keine Gegenstände, die schmelzen können, auf das Kochfeld: Zum Beispiel Kunststoff, Alufolie, Zucker und stark zuckerhaltige Lebensmittel. Berühren Sie die Glaskeramik nicht mit Messern oder anderen scharfen oder spitzen Gegenständen; dies kann zu Beschädigungen der glaskeramischen Oberfläche führen.

Benutzen Sie keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme - solche Hilfsmittel können zu permanenten Kratzern führen.

Entsorgung



Elektrische und elektronische Altgeräte dürfen nicht mit dem regulären Hausmüll entsorgt werden. Zur Entsorgung wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben. Verpackungsmaterialien sollten über örtliche Recycling-Sammelstellen entsorgt werden.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Sie haben eine Garantie von 2 Jahren für technische Defekte nach dem Ankaufsdatum.

Ausgeschlossen ist die Garantie:

- * Bei Gebrauch, der über den normalen Haushaltsgebrauch hinausgeht (das Gerät ist für den normalen Haushaltsgebrauch gedacht).
- * Bei einer gerätefremden Ursache, wie z.B.:

Schäden durch den Transport oder durch eine falsche Behandlung, wie Dellen, Kratzer, abgebrochene Teile.

Oder infolge eines Installationsfehlers, z.B. falsche Netzspannung.
- * Bei Störungen durch u.a. unsachgemässen Gebrauch, Staub-/Flusenbildung in/am Gerät, Behinderungen der Luftzirkulation, Verstopfungen des Filters (wenn vorhanden), sowie ein Bruch im Kunststoff, Gummi, Glas, der anders als beim normalen Gebrauch entstand; die diesbezügliche Beurteilung beruht beim Monteur oder Importeur.

Sie haben eine Garantie von 2 Jahren für technische Defekte nach dem Ankaufsdatum; die Garantie kann nur in Anspruch genommen werden, wenn eine gültige Kaufquittung vorgelegt wird.

Garantierechte an dem Gerät sind nicht übertragbar.

Wenn Geräte zur Reparatur angeliefert werden, müssen sie sauber sein, da sonst die Reparatur verweigert werden kann.